

Sauce au caramel

—

Une sauce au caramel faite maison si simple à préparer que vous ne voudrez plus jamais en acheter!



www.werthers-original.ca

Ingrédients

Savourez notre délicieuse sauce au caramel!

- 26 morceaux (130 g) de caramels durs Werther's Original
- 4 cuillères à thé de crème à fouetter épaisse
- 5 cuillères à thé de beurre
- 3 cuillères à soupe + 1 cuillère à thé d'eau

Instructions

1. Placer les caramels durs Werther's dans une grande casserole, car le volume du mélange augmente à l'ébullition et peut facilement déborder. Ajouter la crème à fouetter épaisse, le beurre, l'eau et faire chauffer à basse température.
2. Remuer constamment le mélange, sinon les bonbons risquent de brûler au fond. Dès l'obtention d'un mélange homogène de caramel, continuer à chauffer jusqu'à ce que le mélange commence à bouillonner - cela peut prendre entre 5 et 15 minutes. Mettre la casserole de côté et la laisser refroidir. Le mélange doit être ferme et ne couler que lentement d'une cuillère.
3. Si le mélange est encore trop liquide, le faire bouillir à nouveau pour le réduire encore plus. Si le mélange est devenu trop ferme, ajouter un peu d'eau et remuer à basse température.

Remarque :

Pour tester la consistance du caramel, placer une cuillère au congélateur avant de faire fondre les caramels durs. Déposer une cuillère du mélange de caramel chaud sur la cuillère glacée et vérifier la consistance du mélange après environ 1 minute. Si le caramel est encore liquide, réduire encore. Sinon, mettre la casserole de côté et laisser refroidir le caramel.



Cette délicieuse recette contient
Bonbons durs au caramel Werther's Original