Автор: Administrator
19.08.2016 00:00 - Обновлено 30.08.2016 12:00



Рецепт приготовления соленой карамели имеет французское происхождение. Он оказался настолько удачным, что сразу же нашел своих приверженцев у нас. Добавление соли дает возможность снять чрезмерную сладость карамели и приятно усилить ее вкус.
Карамельный соус с соленым привкусом является отличным дополнением к блинчикам, сырникам и т.д.

Кулинары добавляют его в кондитерские крема и другие наполнители, которые затем применяют для украшения тортов, десертов.

## Солёная карамель по рецепту Пьера Эрме

Пьера Эрме как мастера кулинарных дел знают не только во Франции, но и далеко за ее пределами. Он изобрел свой оригинальный рецепт карамели, который характеризуется прекрасными вкусовыми качествами и совсем немного отличается от классического. Предлагаем вам попробовать дома приготовить эту сладость. Понадобятся такие продукты:

- сахар — 300 г
- крем-фреш — 335 г
- масло сливочное — 65 г
- соль — 1 ч. л.

## Приготовление

Крем-фреш – это французский сметанный продукт. В наших условиях вместо него можно

взять некислую сметану 30% жирности.
Сахар поделим на 6 частей по 50 г в каждой. Одну часть сахара всыпаем в кастрюльку с толстым дном и ставим на огонь, нагреваем до тех пор, пока он не расплавится. Запомните, перемешивать сахар нельзя.
Как только масса в кастрюльке станет янтарного цвета, добавьте еще 1 часть сахара и вновь расплавьте. Повторите так для всех оставшихся порций. Чтобы ускорить процесс, наклоняйте кастрюльку из стороны в сторону.

Отдельно нагрейте крем-фреш (сметану). Далее, когда процесс карамелизации сахара завершен и масса приобрела глубоко янтарный цвет, убираем кастрюльку с плиты. Добавляем в массу масло и соль, а потом постепенно вводим крем-фреш и аккуратно перемешиваем.
После этого смесь надо опять варить, пока ее температура не поднимется до 108°С. Лучше воспользоваться кулинарным термометром, но, если такового нет, то рекомендуем засечь время. Для кастрюльки с толстым дном -6 минут, а с тонким – 4-5 минут.