

## CARAMEL GLACAGE CHOUX

100 g d'eau

50 g sirop de glucose

250 g de sucre

-----

Mettre dans une casserole (*très propre, absence de poussières*)

Porter à ébullition à feu moyen

Arrêter la cuisson dès qu'une coloration brun-clair est obtenue

*Nota :*

- *Ne pas mélanger avec un ustensile quelconque le mélange (risque de cristallisation). Juste remuer un peu la casserole sur le feu, pendant l'ébullition,*
- *En fin de cuisson, on peut plonger (2 secondes environ) le fond de la casserole dans de l'eau froide pour stopper la cuisson.*