

Cheveux d'ange et cercle en caramel : comment faire



Comme je vous l'avais dit hier, aujourd'hui je mettrais un article pour réaliser des cheveux d'ange et des cercles en caramel, ces décors en caramel rendront vos fêtes encore plus magnifique et plus gourmande ! Je suis allée voir sur le blog de [Chef Nini](#) qui explique très bien comment faire.

Pour 2 cercles et des cheveux d'ange

Ingrédients:

35g de sucre en poudre pour les cercles

50g de sucre en poudre pour les cheveux d'ange

Préparation:

Préparez les cercles en caramel:

Faites fondre le sucre au caramel plutôt bien ambré.

Aussitôt le caramel prêt, à l'aide d'une cuillère en bois ou à soupe, versez le caramel en mince filet tout en réalisant des cercles sur une feuille de papier sulfurisé. Si le caramel devient difficile à travailler, c'est à dire qu'il commence à durcir, remettez-le un peu sur le feu.

Laissez le caramel durcir sur la feuille, quand ils sont complètement pris, décollez-les très délicatement et réservez-les sur une assiette ou sur une autre feuille de papier sulfurisé dans un endroit sec.

Préparez les cheveux d'ange:

Disposez du papier journal devant votre plan de travail. Sur le plan de travail, laissez dépasser deux baguettes tenues par deux assiettes ou encore des ramequins.

Faites fondre le sucre au caramel plutôt ambré. Hors du feu, attendez qu'il épaississe un peu.

Plongez-y un fouet et secouez-le comme une pendule au-dessus des baguettes, des fils se forment petit à petit.

Plongez régulièrement le fouet dans le caramel et recommencez.

Si le caramel devient trop épais remettez-le un peu sur le feu.

Délicatement, récupérez les cheveux d'ange en partant du bas en remettant tout doucement.