

Des bonbons succulents



Bonbons au miel

Ingrédients : 100 g de miel - 100 g de sucre glace - 100 g de beurre

Préparation

Mélangez les ingrédients dans une casserole à feu doux et à l'aide d'un thermomètre portez la température à 140°C.

Puis versez le mélange sur une plaque de cuisson huilée et faites des petits boudins d'1 cm de diamètre.

Découpez-les aux ciseaux puis recouvrez-les de sucre glace.

Bonbons durs

Ingrédients : 1 c. à s. rase d'arôme au choix (violette, citron, orange, menthe, fraise, etc.) - 400g de sucre - 400ml d'eau - Colorant au choix

Préparation

Dans un poêlon, faites chauffer le sucre et l'eau jusqu'à l'obtention d'un sirop de sucre bien dense et bien concentré.

Ajoutez l'arôme et le colorant. Mélangez.

Coulez dans un moule à cavités en silicone. Laissez refroidir.

Démoulez et passez les bonbons dans un peu de sucre impalpable pour éviter qu'ils ne collent aux doigts.

Caramel mou Sucre en poudre : 180 g Beurre doux : 80 g Crème liquide entière : 10 cl Fleur de sel : 2 pincée(s)

Couper le beurre en petits cubes.

Dans une poêle à feu moyen / fort, verser le sucre et le faire fondre jusqu'à ce qu'il caramélise. Incorporer alors progressivement la crème liquide, saler et bien mélanger.

Verser le caramel dans un récipient et incorporer le beurre petit à petit à l'aide d'un fouet. La texture doit être onctueuse et dense.

Placer ensuite la sauce dans un récipient fermé au réfrigérateur pendant 10 min.

Dégustez immédiatement ou conservez votre caramel mou Le caramel tendre mais qui ne colle pas trop, le meilleur de tous les mondes !

Caramels mous

Une cinquantaine de caramels Ustensile : plaque d'environ 15x15 cm + thermomètre à sucre.

Ingrédients : 150g de sucre - 150g de sucre roux - 100g de beurre - 200ml de crème à fouetter - 3 c. à s. de golden syrup - Une pincée de sel - Huile de tournesol

Préparation :

Huilez une plaque ou un plat rectangulaire. Chemisez-le de papier sulfurisé. Dans un poêlon, faites chauffer les sucres avec 1 c. à s. d'eau jusqu'à ce que le sucre se dissolve. Augmentez le feu et amenez à ébullition. Laissez cuire quelques minutes jusqu'à l'obtention d'une belle couleur ambrée. Hors du feu, ajoutez tous les autres ingrédients (beurre, crème, golden syrup, sel) et fouettez au fouet. Remettez sur le feu (ne vous inquiétez pas si le caramel a un peu cristallisé) et portez à nouveau à ébullition. Laissez cuire jusqu'à 120°C au thermomètre à sucre. Enlevez du feu, laissez reposer 30 secondes avant de verser le caramel dans le cadre. Laissez refroidir et coupez en carrés. Les caramels se conservent 5 jours.

Caramel sel de fleurs

Pour une cinquantaine de caramels Ustensile : plaque d'environ 20x20 cm + thermomètre à sucre.

Ingrédients : 340g de sucre - 430ml de crème fraîche liquide - 280ml de sirop de maïs (cornsyrup - rayon US du supermarché) - 70g de beurre salé Fleur de sel - Huile de tournesol

Préparation :

Huilez un cadre, une plaque ou un plat rectangulaire. Chemisez-le de papier sulfurisé. Portez la crème à ébullition dans un poêlon puis ôtez du feu. Dans un second poêlon, portez le sucre et le sirop à ébullition et laissez-les se transformer en beau caramel ambré à petits bouillons. Ajoutez le beurre salé et la crème chaude (attention aux projections) et poursuivez la cuisson jusqu'à ce que le

caramel atteigne 118°C au thermomètre à sucre. Versez le caramel dans la cadre, laissez refroidir et coupez en carrés. Roulez chaque carré entre vos mains pour avoir de beaux caramels dodus et lisses et parsemez de fleur de sel avant dégustation.

Caramels mous à la fleur de sel

Ingrédients : 1 gousse de vanille - 500 ml (2 tasses) de sucre - 180 ml (3/4 tasse) de crème 35% - 125 ml (1/2 tasse) de sirop de maïs - 125 ml (1/2 tasse) d'eau - 125 ml (1/2 tasse) de beurre non salé - 15 ml (1 c. à soupe) de rhum brun - 5 ml (1 c. à thé) de fleur de sel ou 5 ml (1 c. à thé) de sel de mer fin

Préparation

Beurrer un moule carré d'environ 20 cm (8 po) et le tapisser de papier parchemin.

Fendre la gousse de vanille en deux sur toute sa longueur. Avec la pointe d'un couteau, gratter les graines de vanille. Réserver.

Dans une casserole à fond épais, mélanger tous les ingrédients avec les graines et la gousse de vanille. Porter à ébullition à feu moyen en remuant jusqu'à ce que tout le sucre soit dissous.

Fixer un thermomètre à bonbons au centre de la casserole et laisser mijoter à feu moyen en remuant doucement jusqu'à ce que le thermomètre indique 121°C (250 °F).

Verser dans le moule et laisser tiédir. Couvrir et laisser refroidir 24 heures à température ambiante avant de démouler.

À l'aide d'un couteau beurré, couper le caramel en dés. Pour faciliter le découpage, réfrigérer le caramel environ 30 minutes et retirer le papier parchemin. Emballer chaque caramel dans un carré de papier ciré.

Pour des caramels mous plus corsés et plus foncés

Dans une grande casserole, porter à ébullition le sucre, le sirop et l'eau. Cuire sans remuer jusqu'à ce que le mélange prenne une couleur dorée. Attention, le caramel devient rapidement foncé. Hors du feu, ajouter le reste des ingrédients. Attention aux éclaboussures. Porter de nouveau à ébullition, jusqu'à ce que le mélange soit homogène et que le thermomètre à bonbons indique 121 °C (250 °F).

Pour des caramels durs

Il suffit de le cuire le caramel jusqu'à ce que le thermomètre indique 130 °C (266 °F). Verser dans le moule et laisser tiédir environ 1 heure. Démouler. À l'aide d'un couteau trempé dans l'eau chaude, couper le caramel en dés. Une fois le caramel refroidi, il deviendra cassant.