

Georges Richani

Caramel de Philippe de Valois

800 g de sucre
500 g de crème liquide
100 g de beurre salé
5g de sel de cuisine

1. Mettre le sucre dans une casserole à feu doux.
2. Mettre la crème dans une autre casserole
3. Chauffer la crème à l'ébullition, ajouter le beurre et le sel.
4. Laisser fondre le sucre doucement sans le remuer et sans le brûler.
5. Dès que la moitié de sucre commence à devenir liquide, commencer à mélanger jusqu'à l'obtention d'un liquide brun légèrement foncé.
6. Ajouter progressivement la crème chaude en remuant (Au moment de l'ajout de la crème, attention à la vapeur et l'éjection de particules chaudes qui se dégagent. Utiliser des gants spéciaux et des lunettes)
7. Éloigner la casserole du feu et laisser refroidir à 30°C
8. Fourrer des tablettes ou des bonbons en chocolat.

Maison Cailler
Rue Jules Bellet 7
1636 Broc
T+ 41 26 921 59 60
www.maisoncailler.com



Maître Chocolatier
1636 Broc