

Caramel pour coller les choux

Les ingrédients :

- 10 cl d'eau
- 125 g de sucre en poudre
- év. 1cl de jus de citron (10 gouttes)



Réalisation du caramel

1. Dans une petite casserole en inox, versez le sucre en poudre et l'eau froide. porter à ébullition.
2. Une fois que le sucre est dilué dans l'eau et a pris de la couleur (image 2-3), Laissez simplement votre caramel cuire à feu doux voire moyen en le surveillant, et ce jusqu'à ce qu'il atteigne la couleur désirée.

Attention, ne laissez pas votre caramel à l'eau brûler, le goût en serait désagréable. Si cela vous arrive, la seule chose à faire est de le jeter et en relancer un autre !

3. Lorsque votre caramel à l'eau a enfin la couleur et la texture que vous souhaitez (plus le caramel est foncé plus il sera épais), vous pouvez l'utiliser. Attention, il va vite durcir en refroidissant alors pas de temps à perdre !

Astuces

Caramel pour autre utilisation que colle : Si vous ne souhaitez pas que votre caramel ne durcisse, ajoutez une cuillère à café de vinaigre ou de jus de citron lorsque celui-ci commence tout juste à colorer, cela lui évitera de durcir après la cuisson : le caramel restera liquide.

Suivant la couleur et donc la texture de votre caramel vous allez en avoir une utilisation bien différente. Si vous faites un caramel très clair, celui-ci pourra être utilisé pour napper des gâteaux, des tartes, ou des fruits. **Si votre caramel à l'eau est tout juste doré (image 5-6), vous pourrez par exemple vous en servir pour coller entre eux les petits choux d'une pièce montée ou un Saint-Honoré. Le caramel fondu durcira très rapidement et vos choux tiendront tous seuls !** Si vous réalisez une sauce caramel foncée (attention cependant à ce qu'il ne soit pas non plus brûlé !), elle pourra servir pour caraméliser un moule pour une crème renversée, un flan, pour un île flottante, ou encore pour agrémenter une crème glacée.