Demain chez vous

Sublime les crêpes
mais se prête toute l'année
à la vente additionnelle.
Son + : 2 mois de conservation !

Pâte à tartiner caramel au beurre salé

Cette irrésistible pâte à tartiner se compose de crème infusée à la vanille et de beurre, de sucre et de sirop de glucose, de beurre de cacao et de sel.

inbp Boulangerie Pâtisserie Chocolaterie Traiteur

NIVEAU DE DIFFICULTÉ ★☆☆

Gamme
SIMPLE
GOURMANDE
ÉCLAT

Confiseries

Confiseries

Pâte à tartiner caramel au beurre salé

Pour 6 pots de 300 g

PÂTE À TARTINER CARAMEL AU BEURRE SALÉ

Gousse de vanille	1
Crème liquide	750 g
Sirop de glucose DE 60	400 g
Sucre semoule	750 g
Beurre	150 g
Sel	8 g
Beurre de cacao	10 g

Une idée originale d'étiquette des ingrédients :

PROCÉDÉ

- Faire infuser la gousse de vanille fendue et grattée dans la crème.
- Dans une casserole, faire fondre le glucose.
- Saupoudrer la surface du glucose avec du sucre semoule.
- Laisser fondre le sucre dans le glucose à feu doux.
- Renouveler l'opération jusqu'à dissolution complète de la totalité du sucre dans le glucose.
- Faire cuire à 180°C.
- Décuire avec le beurre et le sel.
- Bien homogénéiser.
- Incorporer progressivement la crème préalablement filtrée.
- Faire cuire à 106°C.
- Laisser refroidir à 60°C.
- Ajouter le beurre de cacao puis mixer.
- Couler aussitôt en pot.
- Laisser refroidir.
- Fermer le pot.