

Caramels mous aux amandes et au chocolat

Les ingrédients pour 2 kg de caramels :

Pour les caramels aux amandes :

380 g de sucre semoule

350 g de glucose

2 gousses de vanille ou 2 zestes de citron finement haché, ou les deux

30 g de beurre demi-sel

1/2 l de crème liquide

50 g d'amandes hachées

Pour les caramels au chocolat :

280 g de sucre semoule

280 g de glucose

40 g de beurre demi-sel

4,4 dl de crème liquide

120 g de chocolat " Guanaja " râpé gros (j'ai utilisé du Lindt 70%)

Pour les caramels aux amandes : faire griller les amandes sur une plaque , au four à 170° pendant 12 à 15 mn.

Fendre les gousses de vanille et récupérer les graines.

Faire bouillir la crème.

Dans une casserole faire fondre le glucose à feu doux, ajouter le sucre, les graines de vanille ou les zestes de citron, ou les deux. J'ai juste mis la vanille. Laisser caraméliser jusqu'à la couleur ambrée foncée, ajouter le beurre en tournant avec une spatule, puis la crème, sans cesser de tourner , en pratiquant par petites portions et en faisant attention aux projections possibles.. Laisser cuire jusqu'à 116-117°, en contrôlant la température avec une sonde de cuisson. Quand la température est atteinte ajouter les amandes et verser dans un cadre rectangulaire ou comme moi dans un moule silicone à mini-financiers.

Laisser complètement refroidir les caramels avant de les découper et de les envelopper dans du papier cellophane. Je n'en avais pas et ai utilisé du papier film. Ca marche très bien. Je n'ai pas mis d'amandes dans les caramels préférant faire sans.

Pour la température de cuisson vérifier qu'elle est bien la même partout et pour cela mélanger de temps en temps . Je conseille 117° pour la consistance du caramel.

Pour les caramels au chocolat , procéder de la même manière et ajouter le chocolat en dernier après la crème et cuire jusqu'à 117°. Pierre Hermé conseille 116° mais je préfère 117° sachant que plus le degré de cuisson est élevé plus le caramel sera dur. A 117° pour moi c'est l'idéal, le caramel reste fondant et se tient bien.

