

# Caramello liquido

Il **caramello liquido** è una salsa dolce della stessa consistenza del miele che si utilizza per decorare il gelato, le crepes, i budini, ma è ottimo anche sullo yogurt e in tante altre preparazioni.

La caratteristica del **caramello liquido** è quella di rimanere fluido e non cristallizzare, come avviene con il classico caramello. Il **caramello liquido** si può conservare in un vasetto di vetro a chiusura ermetica in luogo fresco e asciutto per 6 mesi.

## INFORMAZIONI

- **10** persone
- **80Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **30 minuti**
- ricetta **vegetariana** e **vegan**
- si può **preparare in anticipo**

## INGREDIENTI

- 200 g di zucchero
- 100 g di acqua

## PREPARAZIONE

- Per fondere lo zucchero e farlo caramellare si possono usare due tecniche. Per entrambe serve un pentolino dal bordo alto e dal fondo spesso e uniforme.
- Con la prima tecnica si mette lo zucchero tutto insieme, si pone sul fuoco a fiamma vivace mescolando con un cucchiaino di legno lo zucchero più superficiale con quello a contatto con il fondo del pentolino. Con questa tecnica si formano dei cristalli di zucchero che man mano che il composto diventa liquido vengono assorbiti.
- Con la seconda tecnica si aggiungono un paio di cucchiaini di zucchero, si fanno sciogliere sul fuoco a fiamma media, si dà una mescolatina veloce con il cucchiaino di legno, quindi si aggiungono altri due cucchiaini di zucchero, si fanno sciogliere, si mescola e via così fintanto che non è tutto sciolto. Con questa tecnica non si formano cristalli che devono poi sciogliersi, ma è più facile bruciare lo zucchero.
- In entrambi i casi se lo zucchero tende a bruciare troppo allontanare il pentolino dal fuoco sempre mescolando e tornare sul fuoco appena la temperatura scende.
- Mentre lo zucchero si scioglie, mettere l'acqua in un pentolino, portarla a bollore, spegnere e tenere coperta da parte.
- Indipendentemente dalla tecnica usata, quando lo zucchero si è sciolto ed ha un bel color ambrato portare il tegamino fuori fuoco e, sempre mescolando, aggiungere l'acqua bollente in 3-4 riprese. Attenzione a non scottarsi, il caramello è a circa 140°, l'acqua a 100°, lo sbalzo provocherà degli schizzi. Proteggersi con guanti da cucina piuttosto lunghi.
- Quando l'acqua si sarà incorporata al caramello il composto sarà molto liquido. Lasciarlo raffreddare e si addenserà assumendo la viscosità tipica del miele.
- Quando il caramello si è raffreddato si può mettere in un vasetto di vetro, ben pulito, e chiudere. E' pronto per essere utilizzato.

## STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

## AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.



## I consigli di Barbara

La preparazione del caramello appare semplice, ma richiede grande attenzione durante la cottura perchè è indispensabile controllare la temperatura. Se brucia non sarà più recuperabile.

Utilizzare solo un cucchiaino di legno a contatto con lo zucchero e non di metallo.

Più il caramello cuoce più diventa scuro e amaro. Spesso quello che acquistiamo al supermercato è molto scuro perchè contiene colorante. Secondo me il colore che corrisponde ad un ottimo sapore è quello ambrato.

Fare attenzione a non scottarsi, il caramello raggiunge delle temperature molto elevate. Quando si aggiunge l'acqua poi attenzione a mani e braccia, le scottature sono in agguato!

Con 200 g di zucchero e 100 g di acqua si preparano circa 150 ml di caramello liquido.