

LE CRÉMEUX CARAMEL BEURRE SALÉ DE SÉBASTIEN BOUILLET (MÉTHODE 2 : BEURRE)

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/cremeux-caramel-2/>

Un délicieux caramel beurre salé

Chef : Sébastien Bouillet

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Base, Base Sucrée, Crème, Crémeux, Crémeux Caramel, Crémeux Et Gelées,

Ingrédients

Pour 490 g (Poids utile)

75 grammes de Glucose

150 grammes de Sucre

300 grammes de Crème Liquide Entière 27,27 Centilitres/272,73 Millilitres

90 grammes de Beurre Salé demi-sel

Pour 327 g (Poids utile)

50 grammes de Glucose

100 grammes de Sucre

200 grammes de Crème Liquide Entière 18,18 Centilitres/181,82 Millilitres

60 grammes de Beurre Salé demi-sel

Pour 653 g (Poids utile)

100 grammes de Glucose

200 grammes de Sucre

400 grammes de Crème Liquide Entière 36,36 Centilitres/363,64 Millilitres

120 grammes de Beurre Salé demi-sel

Instructions

Pâtisserie Bouillet

15 Pl. de la Croix-Rousse

69004 Lyon

1. Dans une casserole, faire chauffer le Glucose (75 g) jusqu'à ébullition, à feu moyen/fort

LE CRÉMEUX CARAMEL BEURRE SALÉ DE SÉBASTIEN BOUILLET (MÉTHODE 2 : BEURRE)

2. Je vous conseille d'utiliser une casserole aux bords très hauts : vous verrez plus tard pourquoi c'est nécessaire
3. Ajouter le Sucre (150 g) en plusieurs fois : verser 1/3, attendre qu'il fonde, puis recommencer
4. Pendant la cuisson, faire chauffer la Crème Liquide Entière (300 g ou 27,27 Centilitres/272,73 Millilitres) (je préfère au micro-ondes plutôt qu'en casserole)
5. Ne pas introduire de cuillère ou de spatule dans la casserole. Juste secouer la casserole pour remuer
6. Attendre une belle coloration "dorée"/"ambrée"/"rousse", mais pas trop foncée (sinon le caramel sera aigre)
7. Verser alors en filet la Crème Liquide Entière (300 g ou 27,27 Centilitres/272,73 Millilitres) (mieux si elle est chaude, car cela évitera les projections)
8. Opération dangereuse ! Attention aux projections ! Le caramel brûle, et la crème va faire projeter du liquide brûlant. Prenez bien une casserole aux bords très hauts. Eloignez les enfants !!
9. Il faut continuer à cuire
10. Lorsque les méchantes projections et bulles commencent à se calmer, ne pas hésiter à mélanger
11. Cuire et vérifier la température : on cherche à atteindre 103 C
12. Lorsque les 103 C sont atteints, verser dans une cuve propre (et bien sèche)
13. Laisser refroidir à température ambiante jusqu'à ce que la température chute à 40 C
14. Une fois les 35 C/40 C atteints, ajouter le Beurre Salé demi-sel (90 g) coupé en morceaux. On a fait tomber la température avant d'ajouter le beurre afin de ne pas le cuire, ce qui donnerait un mauvais goût
15. C'est mieux si le beurre est froid, et non ramolli
16. Mélanger afin d'incorporer
17. Voilà, à utiliser tout de suite