LE CRéMEUX CARAMEL (MéTHODE 1 : JAUNES D OEUFS)

La Recette

https://cuisinedaubery.com/recipe/cremeux-caramel/

Un crémeux caramel excellent, subtil en bouche et avec une texture parfaite de crémeux

Difficulté : Niveau Intermediaire
Cuisine : Cuisine Française
Plats : Base, Base Sucrée, Crème, Crémeux, Crémeux Caramel, Crémeux Et Gelées

Ingrédients

Pour 420 g (Poids utile)
*Base crémeux
70 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 3,5 Oeufs
260 grammes de Crème Liquide Entière 23,64 Centilitres/236,36 Millilitres
*Caramel
30 grammes de Glucose
50 grammes d'Eau 5 Centilitres/50 Millilitres
150 grammes de Sucre
*Gélification
4 grammes de Gélatine ou 1,6 Feuilles de Gélatine
*Option: Sel
1 pincée de Sel

Pour 600 g (Poids utile)
*Base crémeux
100 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 5 Oeufs
371,4 grammes de Crème Liquide Entière 33,76 Centilitres/337,64 Millilitres
*Caramel
42,8 grammes de Glucose
71,4 grammes d'Eau 7,14 Centilitres/71,4 Millilitres
214,2 grammes de Sucre
*Gélification
5,7 grammes de Gélatine ou 2,2 Feuilles de Gélatine
*Option: Sel
1 pincée de Sel

LE CRéMEUX CARAMEL (MéTHODE 1 : JAUNES D OEUFS)

Pour 300 g (Poids utile)
*Base crémeux
50 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 2,5 Oeufs
185,7 grammes de Crème Liquide Entière 16,88 Centilitres/168,82 Millilitres
*Caramel
21,4 grammes de Glucose
35,7 grammes d'Eau 3,57 Centilitres/35,7 Millilitres
107,1 grammes de Sucre
*Gélification
2,8 grammes de Gélatine ou 1,1 Feuilles de Gélatine
*Option: Sel
1 pincée de Sel

Pour 200 g (Poids utile)
*Base crémeux
33,3 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 1,6 Oeufs
123,8 grammes de Crème Liquide Entière 11,25 Centilitres/112,55 Millilitres
*Caramel
14,2 grammes de Glucose
23,8 grammes d'Eau 2,38 Centilitres/23,8 Millilitres
71,4 grammes de Sucre
*Gélification
1,9 grammes de Gélatine ou 0,7 Feuille de Gélatine
*Option: Sel
1 pincée de Sel

Instructions

1. Commencer par faire tremper la Gélatine (4 g ou 1,6 Feuilles de Gélatine) dans un bol d'eau froide (avec glaçons)
2. Dans un bol, mélanger les Jaunes d'Oeuf (70 g pris de 3,5 Oeufs) et la Crème Liquide Entière (260 g ou 23,64 Centilitres/236,36 Millilitres)
3. Verser dans une casserole et chauffer, à feu doux
4. Dans une casserole, verser le Sucre (150 g), le Glucose (30 g) et l'Eau (50 g ou 5 Centilitres/50 Millilitres) et cuire jusqu'à obtenir une coloration dorée, claire, et surtout pas foncée ! Cela rendrait le caramel aigre
5. Lorsque vous avez obtenu la couleur caramel désirée, verser dans la casserole avec la Crème Liquide Entière, et mélanger
6. Attention aux projections !! Porter des gants, et utiliser des casseroles à bords hauts !

LE CRéMEUX CARAMEL (MéTHODE 1 : JAUNES D OEUFS)

7. Remuer sans cesse, en cuisant à feu moyen
8. Si vous obtenez des morceaux de caramel, pas de panique. En continuant de remuer pendant plusieurs minutes, il vont fondre dans le liquide
9. Controler la température
10. Dès que la température atteint 84 C, transférer dans un bol
11. Ajouter le Sel (1 pincée)
12. Retirer la Gélatine (4 g ou 1,6 Feuilles de Gélatine), presser dans une main, verser dans le bol de caramel, et remuer
13. Mixer au mixeur plongeant (parfois appelé 'giraffe') afin de "lisser" le crémeux
14. Le résultat est un crémeux nappant, sans grumeaux