

CARAMELO SALADO
RECETA

CARAMELO SALADO

[ingredientes]

- 300 g Azúcar morena
- 300 g Crema para batir (de leche de vaca, 33% de grasa)
- 50 g Mantequilla
- 5 g Sal (o flor de sal)
- 1 Vaina de vainilla (o extracto de vainilla)

[preparación]

1. Colocar la crema para batir con vaina de vainilla (previamente sacarle las semillas), prender el fuego medio alto, revolviéndolo cuando es necesario. Puedes usarla al instante (si usas el extracto de vainilla) para tu caramelo. Pero si usas la vaina de vainilla, para mejor aromatización puedes llevar la crema con vainilla a hervir, apagar el fuego y dejarla tapada unas 2-3 horas (o una noche en el refrigerador). Para usarla después tendrás que calentarla otra vez.
2. Poner azúcar en otra olla y prender el fuego medio alto. Hasta que veas que el azúcar empezó a derretirse (un 50% del azúcar ya se ve líquido), puedes ayudarlo, revolviendo con la cuchara de madera o una espátula de silicona (que sea resistente al calor y con una manga bastante larga). Aquí es mejor usar los movimientos como si hubieras roto los grumos de azúcar y no removerlos. No remuevas el azúcar desde el principio, porque se va a pegarse a la cuchara y será más difícil obtener el caramelo homogéneo, al principio mejor remover la olla entera para ayudar a azúcar a derretirse (como lo hago en el video).
4. Cuando el azúcar se derritió totalmente (ya no hay grumos de azúcar) y la crema empezó a hervir, empieza a incorporar la crema al caramelo poco a poco, todo el tiempo revolviendo con la cuchara hasta que incorporar toda la crema.
5. Prende el fuego al mínimo y sigue revolviendo el caramelo con la cuchara por un minuto (más o menos) hasta que ya vas a ver que la consistencia es homogénea y no haya grumos.
6. Añade mantequilla y sal al caramelo (o puedes añadirla a la crema), sigue revolviendo hasta incorporar toda la mantequilla y seguir cocinándola unos 2-3 min. Mas tiempo pasa – más espeso va a ser el caramelo, pero necesitamos un punto medio, por eso 2-3 min.
7. En cuando el caramelo está listo – recolócalo en otro recipiente colando el caramelo (para evitar que entren algunos grumos de azúcar y quitarle la vaina). Importante: mejor usar un recipiente alto y angosto para colocar el caramelo porque vamos a usar la batidora de inmersión en adelante; también tiene que ser resistente al calor.
8. Al final, batir el caramelo con la batidora de inmersión – da un brillo y consistencia más lisa, porque juntamos las moléculas de agua y grasa que contiene el caramelo (sugiero no ignorar este paso). Guardarlo en un frasco cerrado en el refrigerador. Usarlo frío o un poco calentado para más elasticidad.

NOTAS

1. Cuando trabajo con el caramelo siempre uso azúcar morena (la que no es refinada, pero tampoco es moscabado), porque contribuye al sabor del producto final con sus notas a caramelo. Aunque siempre puedes sustituirla con azúcar refinada, porque es la universal.
2. Para obtener el caramelo de consistencia homogénea y el sabor NO amargo, el paso 2, donde derrites azúcar, es el más importante: tienes que llevar el azúcar a ser transparente sin nada de grumos, pero incorporarle la crema ANTES de que empiece a quemarse totalmente. Para cualquier caramelo es normal tener unas notas amargas en su perfil de sabores, pero hay una línea delgada entre caramelo y caramelo quemado. No te desesperes si no te sale a la primera, sigue practicando todo saldrá bien. Aparte, el grado de quemado también lo puedes regular a tu gusto, si no te gusta para nada las notas amargas en tu caramelo, hazlo en el fuego bajo (va a llevar mucho más tiempo, pero así vas a obtener el resultado deseado).
3. La crema al momento de incorporación al azúcar tiene que ser muy caliente, ósea hirviendo. Es importante para su mejor incorporación al caramelo: cuando haya menos diferencia en las temperaturas entre el caramelo y crema para batir, es cuando hay mejor incorporación. Si dejaste la crema un rato para su aromatización y se enfrió, caliéntala otra vez.
4. Es importante invertir la crema poco a poco, y no de golpe. De esto también va a depender que tan fácil la vas a incorporar en el caramelo. Si te ha pasado, que se creo un grumo grande de caramelo, prende el fuego bajo y sigue revolviéndolo, va a derretirse poco a poco. Pero más lento vas a incorporar la crema – será menos probable que se crea tal grumo.
5. La cantidad de mantequilla puedes regular, dependiendo del grado de chorreado que quieres obtener. La cantidad de 50 g es la mínima para obtener el caramelo chorreado, pero un poco estable. Si lo quieres más estable, tendrás que poner 100 g o hasta 150 g de mantequilla. Si deseas la consistencia de toffee, tendrás que usar 200-300g de mantequilla (puedes experimentar, haciendo la mitad de la receta, por ejemplo).
6. La importancia del uso de la batidora de inmersión – no es esencial, pero mejora el resultado. Caramelo es una emulsión, porque junta las moléculas de agua (crema para batir) y grasa (mantequilla), así que procesando el caramelo al final con la batidora de inmersión vamos a ayudar a juntarse a estas moléculas, que nos da más brillo al producto final, un sabor más homogéneo y agradable.
7. Si quieres usar flor de sal en lugar de sal común, añádela al final de la cocción del caramelo, para que no se derrita totalmente en el caramelo y deje su efecto explosivo.

Y si quieres conocer más recetas, visita mi página [Halynas Kitchen](#), donde puedes aprovechar el descuento 30% en todas las recetas.

Y ya el 11 de Octubre vamos a lanzar la segunda edición de mi Curso de Pasteles de Autor, donde no solo vamos a aprender las recetas, sino entender cómo se hacen los pasteles desde cero. Mándame un DM si te interesa participar y te voy a mandar toda la información.