



Il caramello è un elemento importante per la preparazione e la decorazione di molti dolci: vi mostriamo come fare il caramello e la salsa al caramello. Gli utensili che vi serviranno sono: un pentolino d'acciaio dal fondo doppio, un cucchiaio o una frusta d'acciaio e un termometro per misurare la temperatura del caramello e utilizzarlo per diverse preparazioni (vedi sotto la tabella temperature).

Per preparare il caramello potrete scegliere due modalità: a secco, ovvero solo zucchero sciolto nel pentolino, e all'acqua, zucchero sciolto in acqua che in cottura evapora. Il caramello una volta freddo si solidifica perciò dovrete lavorarlo quando è ancora molto caldo, facendo attenzione, per creare delle forme o dei fili che una volta freddi serviranno come decorazione per torte, dolci al cucchiaio o gelati.

La salsa al caramello invece resta liquida: per preparala basterà aggiungere dell'acqua calda al caramello e aspettare che la schiuma si diradi. Con la salsa al caramello potrete preparare il cremecaramel, foderare gli stampi per la pannacotta oppure arricchire un gelato o una fetta di torta.

Per il caramello a secco

Zucchero semolato q.b.

per il caramello all'acqua

Zucchero semolato 350 gr

Acqua 150 gr

per la salsa al caramello

Zucchero semolato 350 gr

Acqua calda 150 gr **Acqua** 150 gr (facoltativa)

CARAMELLO

Per preparare il caramello con la modalità a secco vi basterà un pentolino d'acciaio dal doppio fondo e dello zucchero semolato nella quantità che desiderate; inoltre sarà necessario, sia per il caramello a secco che per quello all'acqua, un termometro alimentare per registrare la temperatura dello zucchero e usare il caramello per diverse preparazioni (vedi tabella temperature sotto)



(1) Versate lo zucchero semolato un cucchiaino alla volta nel pentolino e fatelo sciogliere lentamente a fuoco basso, senza mescolare ma ruotando delicatamente il pentolino. Aggiungete lo zucchero solo dopo che il precedente si sia sciolto (2-3).



Ruotate sempre il pentolino in modo che lo zucchero si scioglia in modo uniforme e non si bruci. Proseguite sempre con un cucchiaino alla volta fino a che non avrete raggiunto la quantità di caramello desiderata (5) e la colorazione voluta (6). In alternativa potete usare una pentola, sempre con il doppio fondo, più larga e versare lo zucchero tutto in una volta: l'importante è che lo zucchero non sia troppo sovrapposto altrimenti diventa granuloso.



Per la preparazione del caramello con la modalità all'acqua seguite queste proporzioni: ponete nel pentolino 350 gr di zucchero (7) e versatevi sopra a filo 150 gr di acqua (8). Mescolate con un cucchiaino di acciaio per far sciogliere lo zucchero e lasciate bollire il composto a fiamma moderata: non appena l'acqua inizierà ad evaporare, lo zucchero comincerà a caramellare (9).



Con entrambi i metodi potrete ottenere due colorazioni differenti, a seconda della temperatura raggiunta dal caramello, da misurare con il termometro alimentare. Per il caramello biondo, più chiaro e dal sapore delicato, la temperatura dovrà essere tra i 156 e i 165 gradi (10). Per un caramello bruno, più scuro e saporito, la temperatura dovrà oscillare tra i 166 e i 175 gradi (11). Superata questa temperatura il caramello brucerà e sarà inutilizzabile! Non appena il caramello raggiunge la temperatura che volete, togliete la pentola dal fuoco e mettetela in un bagnomaria di acqua e ghiaccio, in modo da bloccare la cottura, per qualche secondo. Una volta raggiunta la colorazione desiderata, con l'aiuto di un cucchiaio o un altro strumento d'acciaio versate il caramello a filo su un foglio di carta da forno, creando delle forme (12) che una volta fredde si solidificheranno e saranno pronte per essere utilizzate come decorazioni per i vostri dolci.

SALSA AL CARAMELLO



Per preparare la salsa al caramello dovrete preparare il caramello secondo la modalità che preferite: a secco, sciogliendo nel pentolino 350 gr di zucchero semolato oppure all'acqua sciogliendo in 150gr di acqua 350 gr di zucchero semolato. Una volta che il vostro caramello sarà della colorazione desiderata, aggiungete 150 gr di acqua calda (13). Il caramello inizierà a bollire: aspettate che la schiuma in superficie si diradi e mescolate con una frusta d'acciaio (14-15). La vostra salsa al caramello sarà pronta per essere utilizzata!

Conservazione

Attenzione che il caramello una volta solidificato teme l'umidità, quindi le decorazioni non potrete conservarle: dovrete farle sul momento! Se vi avanza della salsa al caramello, conservatela in un barattolo di vetro ben chiuso con il coperchio, in un luogo fresco e asciutto o in frigorifero.

Consiglio

Il caramello a secco richiede una maggiore esperienza e potrebbe risultare più difficile per chi è alle prime armi; il caramello all'acqua è più facile proprio perchè l'acqua permette allo zucchero di sciogliersi uniformemente! Inoltre con la modalità a secco sarà più difficile ottenere il caramello biondo, perchè tenderà a colorirsi molto in fretta. Ricordate di mescolare il caramello sempre con un attrezzo d'acciaio, mai con un utensile di legno o di plastica. Usate un pentolino largo per evitare che lo zucchero sia troppo e si cristallizzi.

Tabella temperature

Se volete ottenere uno sciroppo per la frutta sciroppata dovrete portare il caramello a 100°. Se volete ottenere uno sciroppo per la frutta candita il caramello dovrà avere una temperatura tra 103°-105°. Se volete ottenere uno sciroppo per la preparazione di una meringa, il caramello deve essere a 121°. Per il caramello biondo la temperatura deve oscillare tra i 156°-165°. Per il caramello bruno la temperatura deve oscillare tra i 166°- 175°.