Sauzen / Frankrijk

Droge methode karamelsaus

Suiker gekarameliseerd in een droge pan tot diep amberkleurig – voorbij het punt waar de zoetheid vervaagt tot iets nootachtigs en complex – vervolgens gestopt met room en afgewerkt met boter en zout tot een glanzende, gietbare saus.

Tijd 30 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 200 g basterdsuiker
- ☐ 50 g koude ongezouten boter, in blokjes
- ☐ 0,5 theelepel vanille-extract (optioneel)
- ☐ 150 ml Slagroom (zware room), warm
- ☐ 0,5 tl Schilferig zeezout (Fleur de sel)

Zo maak je het.

01 Doe de suiker in een brede pan met een dikke bodem (een lichte kleur aan de binnenkant is ideaal, zodat je de karamel kunt zien). Zet op middelhoog vuur – niet roeren. Terwijl de suiker aan de randen smelt, draait u de pan voorzichtig rond om de hitte gelijkmatig te verdelen, maar gebruik nooit een lepel. Laat de suiker langzaam en gelijkmatig smelten, af en toe ronddraaiend, totdat de hele massa gesmolten is en een diepe amberkleur heeft – de kleur van donkere honing of oude whisky. Houd het goed in de gaten vanaf het moment dat het volledig vloeibaar wordt: het zal in 15-20 seconden van perfect naar verbrand gaan. De doeltemperatuur is 175–180 C.

02 Haal de pan van het vuur en voeg onmiddellijk de warme room toe in een langzame, gestage gieting. Zet een stap achteruit, het mengsel zal heftig borrelen en dramatisch stomen als de koude room de hete suiker raakt. Roer of klop voortdurend terwijl u het toevoegt. De karamel zal in eerste instantie rond de room vastlopen en uitharden – blijf roeren. Zet het vuur terug op laag vuur en roer tot eventuele verharde karamelklontjes zijn opgelost en het mengsel glad is.

03 Haal de pan van het vuur. Voeg de koude, in blokjes gesneden boter, het schilferige zout en het vanille-extract toe. Roer of klop tot de boter volledig is gesmolten en opgenomen; de saus zal van dun naar glanzend veranderen en iets dikker worden naarmate de boter emulgeert. Smaak: het moet diep zoet zijn, behoorlijk bitter achter in de keel, en afgewerkt met een duidelijk vleugje zout. Giet in een schone pot of kom. De saus wordt dikker als hij afkoelt; zachtjes opwarmen om te serveren.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / caramel-sauce