Desserts / Verenigd Koninkrijk

Honingraattoffee (sinteltoffee)

Suiker en gouden siroop gekookt tot het harde stadium, vervolgens dramatisch belucht door een enkele theelepel zuiveringszout dat gesmolten snoep verandert in een vulkanisch, stijgend schuim van karamelglas - knapperig, luchtig en gevaarlijk verslavend, vooral wanneer het wordt verbrijzeld en in pure chocolade wordt gedoopt.

Tijd 60 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 200 g Gekorrelde witte suiker
- ☐ 80 g Golden siroop (of lichte glucosestroop)
- ☐ 60 ml water
- ☐ 8 g zuiveringszout (zuiveringszout)
- ☐ 2 g Fijn zeezout

Zo maak je het.

01 Bekleed een diepe bakplaat (minimaal 5 cm zijkanten) met geolied perkament. Doe de suiker, de suikersiroop en het water in een grote, diepe pan met een dikke bodem. De pan moet minstens 4x groter zijn dan het mengsel, omdat deze enorm zal uitzetten als de baking soda wordt toegevoegd. Roer op middelhoog vuur tot de suiker volledig is opgelost. Eenmaal opgelost, stop je volledig met roeren; roeren zal kristallisatie veroorzaken. Klem een snoepthermometer opzij.

02 Kook de oplossing zonder roeren tot deze een temperatuur van 149–154 C (300–310 F) bereikt – de fase van hard kraken. Loop niet weg. De temperatuur stijgt eerst langzaam en versnelt vervolgens dramatisch boven de 130 C. Bij de doeltemperatuur zal de karamel diep amberkleurig zijn – de kleur van zeer donkere honing. Haal onmiddellijk van het vuur. Laat de baking soda afmeten en klaarzetten in een kleine kom voordat je begint; zodra de temperatuur is bereikt, heb je geen tijd meer om het te meten.

03 Werk onmiddellijk en zeer snel en klop het fijne zout en het zuiveringszout door de hete karamel. Het mengsel zal heftig reageren en zich uitbreiden tot een massief, sissend, vulkanisch schuim van amberkleurige belletjes dat uit de pan opstijgt. Stop na 3-4 seconden met kloppen (bij te lang kloppen zullen de belletjes weglopen) en giet het onmiddellijk in de voorbereide bakvorm. Verspreid het niet; laat het op natuurlijke wijze stromen en bezinken, waarbij de honingraatstructuur behouden blijft. Raak het niet aan en stoor het niet gedurende 30-40 minuten totdat het volledig koud en uitgehard is.

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 / honeycomb-toffee