

Salsa al caramello salato

Ho sentito molto parlare di questa salsa, che in America pare vada un sacco di moda, da usare come accompagnamento o farcitura di torte, biscotti, gelati ecc.

Ho provato a realizzarla e devo dire che l'abbinamento del dolce con il salato crea un contrasto molto stuzzicante sulla lingua. Ha il sapore tipico della caramella mou, ed una punta di salato che si percepisce alla fine. E' l'ideale per decorare i

gelati, o come ingrediente da aggiungere alla crema al burro per i cupcake. Ma è ottimo da mangiare anche da solo, sui cracker o sul pane. Insomma, da provare come vi stuzzica la fantasia!



Ingredienti per 2 vasetti da 150ml:

- 200 gr zucchero semolato
- 130 gr panna fresca liquida
- 90 gr burro a temperatura ambiente
- 1 cucchiaino e 1/2 di sale fino

In un pentolino dal fondo spesso versare lo zucchero, accendere il fuoco a fiamma bassa e cuocere, senza mai mescolare (ma fare oscillare spesso il pentolino per amalgamare) per circa 7-8 minuti, finchè il caramello non acquista un bel colore ambrato chiaro. Non bisogna scoraggiarsi, perchè inizialmente lo zucchero naturalmente formerà dei grumi, che pian piano però si dissolveranno fino a scomparire.



Abbassare la fiamma al minimo, tagliare a cubetti il burro e unire al caramello (fare attenzione perchè inizierà a ribollire) ed incorporare bene con un cucchiaino di legno finchè non sarà completamente sciolto.



Infine, versare la panna (fatta precedentemente riscaldare in un pentolino), in cui avremo sciolto bene il sale.



Continuare a mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo. A questo punto, togliere dal fuoco e lasciare riposare per circa mezz'ora. Il composto, raffreddandosi, inizierà a rapprendere, per cui non bisogna meravigliarsi se all'inizio sembra troppo liquido: è normale.

Versare a questo punto nei vasetti ben lavati ed asciugati, lasciare raffreddare completamente prima di tappare, poi conservare in frigorifero, per un massimo di 1 mese.



NOTA: Se si preferisce un sapore di caramello più deciso, prolungare la cottura di 2-3 minuti prima di iniziare ad aggiungere il burro. Fare comunque attenzione che il caramello non raggiunga il punto critico in cui inizia a fumare, altrimenti saprà subito di bruciato.

Nel caso invece si raddoppino le dosi, fate attenzione ad utilizzare un tegame ampio, altrimenti lo zucchero impiegherà troppo tempo a sciogliersi con il rischio di bruciare la parte già caramellata.