Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Карамельный соус

4 апреля 2015 13:11 · https://open-cook.ru/recipes/karamelnyj-sous



Карамельный соус - это шикарная штука и самый настоящий вкусный наркотик! Готовится быстро и просто, но какой эффект дает :) Идеально подходит к любой выпечке, хоть к шоколадным кексам, хоть к блинам, хоть к ломтику обычного батона.

К сожалению, я забыла сохранить страницу, на которой нашла данные пропорции для соуса и найти ее не смогла**,** так как готовила соус полтора месяца назад.

Примерно на стакан соуса:

- 1 стакан сахара (можно использовать как коричневый, так и белый)

- 3 ст.л. воды
- 100 мл жирных сливок 33-35%
- 50 гр сливочного масла

Лучше использовать посуду, которая будет раз в 5 больше объема соуса, который хотите приготовить.

В сотейник или кастрюлю всыпать сахар и влить воду, на среднем огне довести до золотистого цвета, т.е. дождаться когда сахар расплавится. Чем темнее будет цвет карамели, тем темнее будет соус и вкус его будет насыщеннее. Но не переусердствуйте, иначе соус будет горчить.



Отдельно подогреть сливки. Когда карамель станет золотистого цвета (можете подержать ее подольше, чтобы стала более коричневой) снять сотейник с огня. Добавить, помешивая, в нее масло, порезанное на небольшие кубики.



Не переставая помешивать, влить тонкой струйкой горячие сливки. Вернуть сотейник на огонь и довести до кипения. Готовый соус снять с огня и дать остыть.



Имейте ввиду, что при остывании соус станет более густым.



В герметично закрытой таре **карамельный соус** может спокойно храниться неделю.



Кушать можно как уже остывший соус, так и еще теплый. Просто полейте им ваше блюдо. Например, блинчики, фаршированные творогом.



Приятного аппетита!