Sirope de caramelo o salsa de toffee

Ingredientes



Relleno de Toffee espeso:

• 150 g de azúcar blanco + 30 ml de agua

• 200- 150 ml de nata líquida 35% MG materia grasa (crema de leche)

Salsa de Caramelo líquida:

• 150 g de azúcar blanco + 30 ml de agua

• 250 ml de nata líquida 35% MG - crema de leche

Si queremos potenciar el sabor, podemos añadirle 2 cucharadas de mantequilla a temperatura ambiente, una pizca de sal y media cucharada de vainilla.

El Toffee sirve para relleno de tartas, bombones y hacer caramelos y es más espeso que la salsa de caramelo que se utiliza para tortitas, pasteles, tartas, helados, frutas frescas..

Sobre esta receta

La sirope de caramelo y la salsa toffee se utilizan en muchas recetas: para hacer caramelos, bombones, tartas, decoraciones. Nos sirven de salsa para acompañar helados, tartas, frutas frescas. Son ideales para cuando queramos sorprender a alguien, o simplemente darnos un capricho.

Receta para imprimir en PDF: Salsa de caramelo o Toffee

Preparación

1. Ponemos el azúcar en un recipiente, añadimos dos o tres cucharadas de agua y lo ponemos a calentar a fuego alto. No mezclamos hasta que esté fundido, y si fuese necesario lo haríamos con una cuchara de madera para que se haga por igual. Cocinamos hasta que tome un color dorado, sin tostarlo demasiado. pues amargaría. Retiramos del fuego.
2. Ponemos a calentar la nata líquida (crema de leche) hasta que rompa a hervir. En cuanto hierva la echamos sobre el caramelo poco a poco, removiendo continuamente hasta que se mezclen bien. Dependiendo de la cantidad de nata nos saldrá más espeso o más líquido (Si la queremos más liquida le añadimos 50 ml más de nata). Para terminar de fundir el caramelo que no se ha mezclado, calentamos un par de minutos la salsa a fuego medio. Removeremos hasta que se haya fundido y retiramos. Si queremos potenciar el sabor, podemos añadirle 2 cucharadas de mantequilla a temperatura ambiente, una pizca de sal y media cucharada de vainilla.
3. Una vez hecha la salsa de caramelo, dejamos templar y vertemos en un bote sin tapar. Cuando enfríe cerramos y guardamos en el frigorífico. Al enfriar la salsa siempre espesa un poco más. En el momento de utilizar calentaremos ligeramente la cantidad que necesitemos, si vemos que está muy espesa..

Sirope de caramelo o salsa de toffee

Consejos

- La salsa de Toffee sirve para relleno tartas, bombones e incluso, para hacer caramelos. Es más espeso que la salsa de caramelo. Puede hacerse espeso como una crema utilizando 200 ml de nata o más espeso, como para relleno, con 150 ó 100 ml de nata.
- El sirope de caramelo es más líquida y se utiliza para acompañar y bañar pasteles, tortitas, helados, tartas y frutas frescas.
- Debemos tener mucho cuidado al mezclar el caramelo caliente (azúcar líquido) con la nata (crema de leche) ésta también debe estar caliente. NO provocar contrastes de temperatura entre ellos porque salpicaría y nos puede quemar la piel. Deben estar los dos líquidos aproximadamente a la misma temperatura. Siempre debe añadirse la nata poco a poco sin parar de remover. Si echamos la nata de golpe corremos el riesgo de que desborde o salpique.
- Para su conservación se guarda en el frigorífico dentro de un bote cerrado. Durará varios días en perfecto estado. Cuando necesitemos utilizarlo quitamos la cantidad necesaria y la calentamos o atemperamos según la necesidad. No debemos calentar mucha cantidad y volver a enfriar.