CARAMEL



Pour 1 personne

10 g de sucre en poudre ou 2 morceaux de sucre
Quelques gouttes de jus de citron
Quelques gouttes d'eau

Technique

1. **Chauffer les morceaux de sucre imbibés de jus de citron et d'eau** dans une petite casserole
2. Poursuivre la **cuisson sur feu vif.** Uniformiser uniquement en faisant bouger la casserole, **sans utiliser d'ustensile**
3. Le caramel est prêt quand il atteint **une couleur ambrée uniforme**
4. Utiliser le caramel selon l'usage prévu (verser dans ramequin ou sur une préparation)

Justifications

Caramélisation du sucre. Il s'agit d'une réaction de coloration ne faisant intervenir que les sucres. La chaleur provoque une hydrolyse du saccharose constitutif du sucre. La recombinaison des molécules résultant de la dégradation permet la formation de composés aromatiques. Le jus de citron apporte l'acide citrique qui jouera le rôle de catalyseur de la réaction

#boitalait

CARAMEL



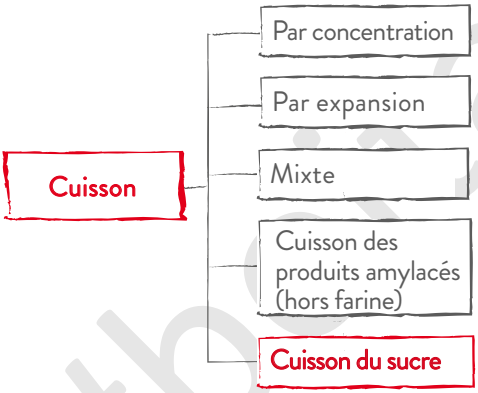
Définition

La **caramélisation** est une technique de cuisson du sucre, entraînant la polymérisation du saccharose (le sucre de table) en molécules aromatiques, à une température avoisinant les 180°C.

Rappels et conditions de réussite

- Limiter au maximum la présence d'eau dans la casserole qui rendrait la réalisation très longue.
- Ne pas mélanger le sucre avec un ustensile pour éviter les accidents et risques de brûlure.
- Ne pas surcuire le caramel qui sera alors très amer.

Utilisation



#boisalait