

Caramelle mou

Ingredienti per 50 caramelle :

100 gr.di cioccolato al latte
50 gr.di burro
200 gr.di zucchero
200 ml di sciroppo di glucosio
200 ml di panna fresca

Tritate il cioccolato al latte. Versate il glucosio e lo zucchero in una casseruola a fondo spesso e portate a bollore su fuoco basso, mescolando dolcemente.

Raggiunto il bollore, lasciate cuocere ancora 2-3 minuti, sempre mescolando; per chi possiede un termometro da cucina, la temperatura dovrà raggiungere i 118 gradi, togliete dal fuoco, unite la panna intiepidita e iniziate a stemperare con una frusta a mano.

Unite il cioccolato e il burro e fate cuocere, senza mai smettere di mescolare, fino a ottenere un composto liscio e omogeneo.

Foderate una teglia con carta forno e posizionate sopra 3 coppapasta quadrati da 10x10 cm. riempite ciascuno con il composto preparato, aiutandovi con un mestolo, mettete la teglia in frigorifero per 4 ore.

Sfilate con delicatezza i coppapasta e tagliate i quadrati prima in strisce, poi riducete queste ultime alla dimensione di una caramella .

Confezionate le caramelle mou in carta colorata antiaderente per alimenti. Disponetele in una scatola.