

CAMEL AUX ÉPICES Á PAIN D'ÉPICES

Ingrédients :

500 g de sucre

100 g de glucose

250 g de crème fleurette

350 g de beurre demi-sel

Poudre à pain d'épices (Girofle, cannelle, gingembre ...)

Porter la crème et le beurre à ébullition.

Caraméliser le sucre et le glucose (*environ 165°*).

Déglacer petit à petit ce "caramel" avec le mélange chaud crème et beurre. Mélanger doucement et reporter à 122°.

Verser le tout dans un cadre huilé et placé sur feuille «Silpast». Laisser refroidir et découper en carrés que vous enveloppez dans du papier Crystal.