

CARAMELO LIQUIDO

CARAMELO LÍQUIDO (PARA USAR EN EL MOMENTO)

¿Cuántas veces os habéis lanzado a elaborar un flan y cuando os quisisteis dar cuenta se os había terminado el caramelo liquido que solemos comprar en el super? ¿Os ha pasado verdad? Pues que todos los problemas sean esos, porque este tiene muy fácil solución. Puede que si la probáis hasta optéis por dejar de comprar el caramelo y a partir de ahora lo hagáis vosotros mismos. Para ello solo necesitamos un poco de azúcar y una sartén, el resto es pan comido.

Antes de comenzar con la receta quiero aclarar que hay dos tipos de caramelo que podemos elaborar, el que se utiliza en el momento (no lo podemos guardar porque en cuestión de segundos fuera del fuego cristaliza y endurece) y el que si que podemos conservar en tarros herméticos para futuros usos. Pues bien, el que hoy voy a explicar es el del primer caso, el que vamos a usar sobre la marcha para una receta. Se puede hacer también en la thermomix pero considero que a la vieja usanza es muy sencillo y práctico también, así que prefiero enseñaros como se hace así. En la thermomix tendríamos que utilizar otro tipo de azúcar , el invertido, y es más difícil que lo tengamos a mano en casa. Si lo queremos elaborar también es complicado que contemos con uno de sus ingredientes principales, con lo cual la escapada al supermercado sería obligatoria, y por consiguiente, pudiendo hacerlo en una sartén como toda la vida, para que nos vamos a complicar.

Para elaborar el caramelo hay que calentar azúcar para que sus moléculas se vayan partiendo. El uso del agua simplemente es para ralentizar el proceso, mientras el agua se va evaporando el azúcar se va partiendo poco a poco, así evitamos que vaya muy deprisa y se nos queme sin querer. De todas maneras hay que estar muy pendientes, porque en el momento que esté listo es cuestión de segundos que pase a

quemado. Así mismo hemos de tener cuidado al elaborarlo porque se trabaja con mucha temperatura y una quemadura de este azúcar puede llegar a ser importante.

Como dato curioso, os diré porque el azúcar al caramelizar una flanera en cuestión de segundos se endurece , pero cuando echamos el flan y le damos la vuelta lo encontramos en estado líquido. Esto se debe a que el azúcar se disuelve o rompe cuando entra en contacto con humedad continua, de modo que si está el tiempo suficiente en sintonía con algo húmedo, en este caso el flan, se acabará diluyendo. Lo mismo ocurre cuando lo vertemos sobre un vaso de leche, revolvemos un poco y llega un momento en que se disuelve. Después de esta pequeña explicación no os entretengo más y pasamos a la receta..

INGREDIENTES Para un uso:

- 100 g de azúcar.
- 25 ml de agua.

ELABORACIÓN

1. En primer lugar ponemos el agua y el azúcar en la sartén y antes de ponerlo al fuego revolvemos un poco para mezclarlo (es muy importante removerlo antes no cuando está calentando). A continuación prendemos el fogón a temperatura intermedia.

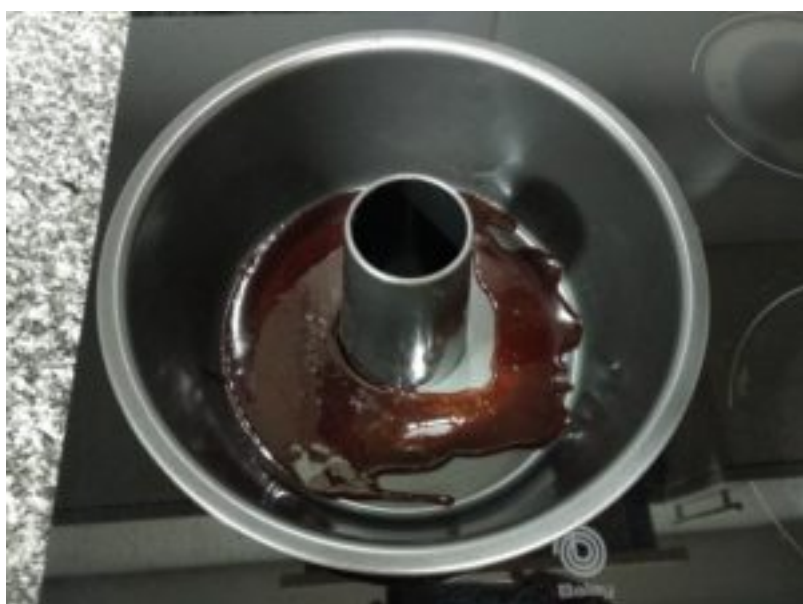


2. Una vez que prendemos el fuego no revolvemos más. Dejamos que se vaya haciendo solo , lo que sí podemos hacer es menear un poco la sartén en el aire, pero lo mínimo. Poco a poco veremos como va cogiendo color.



3. Cuando el azúcar adquiera la tonalidad dorada, esté totalmente disuelto y la consistencia líquida podremos utilizarlo para caramelizar el molde que deseemos. Si disponemos de un termómetro de cocina sabremos que está listo cuando alcance los 120°. Hemos de tener en cuenta que cuanto más tiempo lo dejemos al fuego se pondrá más oscuro y adquirirá un sabor más amargo, y si nos pasamos bastante acabará quemando y no podremos emplearlo.





Así de fácil podemos obtener un caramelo para utilizar en el momento, de manera que si un día os encontráis con que se os acabó el tarro o simplemente os apetece hacerlo casero aquí tenéis las pautas tan sencillas que hay que seguir. Otro día subiré un post con la formula para hacer caramelo para conservar, de manera que podamos guardarlo y mantenerlo líquido hasta su utilización.

Si os ha gustado la receta y os apetece, podéis seguirme en mis otras redes sociales:

<https://www.instagram.com/almudenaalvarezperez/>

<https://www.facebook.com/midulcepecado4/>

