

Salsa de caramelo o toffee

El toffe es una salsa que tiene una base de caramelo y nata y que se puede elaborar con diferentes densidades o dureza, pudiendo hacer desde una salsa para bañar postres hasta pequeñas pastillas o caramelos duros. Esta receta es muy usada en los países del Norte de Europa para bases de tartas o para una infinidad de caramelos. En esta lección, te explicaremos cómo hacer el caramelo rubio que forma la base del toffee, y cómo se tiene que hacer la mezcla de todos los ingredientes para lograr la textura deseada.

Preparación

Elaboramos un caramelo rubio en un cazo, mezclando el azúcar y el agua, con 4-5 gotas de limón y calentando a fuego lento. Retiramos y dejamos atemperar antes de añadirle la nata. Ponemos toda la mezcla a hervor hasta que se disuelva el caramelo, y removemos hasta que tengamos la densidad de la salsa de toffee deseada.

Ingredientes

Para 4 personas:

500 gr. de azúcar

100 ml. de agua

750 gr de nata

4/ 5 gotas de limón

Utensilios

Cazo

Olla

Varillas

Lengua

Colador

Boles

Cuchara

Instructor destacado



Alberto Tabernero

ARCOS

 **BOSCH**
Innovación para tu vida

El Corte Inglés
SUPERMERCAD