

Caramel mou de te negre



TO: 2022-10-20 10:00:00
LLECIA - LECIUM
LLECIA - LECIUM



220 gr nata

60 gr llet

18 gr te negre

250 gr sucre

55 gr [Glu³³](#)

150 gr mantega

3 gr sal

1 gr [Leci](#)

1. Barrejar el te amb la llet i la nata, portar a ebullició. Infusionar durant 3 minuts i colar a un cassó.

2. Agregar [Leci](#) i mantenir a 60°C (140°F).

3. Barrejar sucre i [Glu33](#) i portar a 160°C (320°F).

4. Desglassar amb la mantega i afegir la infusió prèvia amb forta agitació per emulsionar completament.

5. Coure el conjunt a 120°C (248°F).

6. Abocar a un marc o recipient forrat amb paper de forn per a cristal·litzar.

7. Tallar a la mida desitjada.