

キャラメルソース 14cm深さ 8cmソースパン使用 (最低 8cmは深さ必要)

材料 括弧内はうちで使用したもの 作業目安 18分

グラニュー糖 (共立食品お菓子専用砂糖 てんさい糖が原料) 200g

3.5%純生クリーム (タカナン) 200cc 水大さじ2程度

好みで塩1つまみ



①生クリームは湯煎して温めておく (冷たいままだと危ないので)

②なべにあけたグラニュー糖に大さじ2程度の水を振り入れて

中火にかけ、そのままにもせず色づくのを待つ 約9分



慣れてるのでうちはこれでやっていますが、高温の煮えた砂糖は危険なので、キャラメル鍋から手が遠くなる様な、柄の長いソースパンなどに生クリームは移して人肌に温めておくと、火傷や注ぐときに失敗しません

③砂糖が溶け始め薄い薄い茶色になったら鍋を揺する



目安：この色になってから約3分煮ていく

慌てず小さく揺すっては

木べら使って焦がさないよう煮ていく

(普通のグラニュー糖は約1分半で

色づく勢いもかなり早いです。使う砂糖や作業時の

気温や火加減でも変わってきますので、早め早めに少しずつ下ろしては色を見ながら焦げ茶色にして下さい。)

④一度火から下ろして、木べらでクルクルと混ぜてあら熱を取る

(混ぜてる内もどんどん色づきます。撥ねて火傷注意)

まだ色が足りないなら再び火にかけて小さな気泡が見えた位で火からおろし
また木べらでクルクルと混ぜます

泡が落ち着いてこげ茶色なら、湯煎しておいた生クリームを木べらに

伝わせながらかき混ぜる (湯気とボコボコ盛り上がりますが、ひるまず)



⑤少しだまが出来ても気にせず、再び弱火にかけてゆっくり混ぜてだまを溶かす

すこし盛り上がるような膨らみで小さな気泡が出たら (一煮立ち)

火から下ろして、少しあら熱をとる。(瓶に入れても割れたりしないように)

⑥熱いうちに煮沸消毒 (熱湯をゆっくり注いで置いて) した瓶に

入れてあら熱を取る。冷蔵庫下段で、未開封 約1ヶ月保存可能



※ヘラの混ぜリズムは口で「クルクル♪クルクル♪」と言う位の速度で。