



 [instagram.com/miculpatiser](https://www.instagram.com/miculpatiser)

 [facebook.com/miculpatiser](https://www.facebook.com/miculpatiser)



# CREMĂ DE CAMEL SĂRAT

REȚETĂ MICUL PATISER

Pentru 50 macarons de aprox. 4 cm

Zahăr tos	150 g
Smântână de frișcă (32-35% grăsime)	72 g
Unt I (80-82% grăsime)	110 g
Sare	3 g
Unt II (80-82% grăsime)	35 g
Cantitate TOTALĂ cremă	365 g



 [instagram.com/miculpatiser](https://www.instagram.com/miculpatiser)

 [facebook.com/miculpatiser](https://www.facebook.com/miculpatiser)



## Instrucțiuni

1. Într-o cratiță cu fund dublu, topește zahărul, până când acesta ajunge la culoarea caramelului (maro închis). Ar trebui să ajungă la temperatura de 150-160°C.
2. Atunci când zahărul începe să facă o spumă ușoară pe margini, adaugă smântâna de frișcă. Ai grijă la aburul degajat!  
Omogenizează bine cu un tel compoziția.
3. Lasă caramelul pe foc până când ajunge la 112°C.
4. Ia cratița de pe foc și adaugă sarea.
5. Adaugă untul I. Amestecă bine cu telul până când compoziția este omogenă.
6. Toarnă caramelul într-un castron încăpător, acoperă cu folie alimentară în contact și lasă-l să se răcească la temperatura camerei. După ce s-a răcit, îl poți pune la frigider pentru cel puțin 3 ore.
7. Cu aproximativ o oră înainte să umpli macarons, scoate caramelul din frigider și untul II și lasă-le la temperatura camerei.
8. Mixează-le până când caramelul se deschide la culoare și ajunge la consistența unei creme de unt.