DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Salsa al caramello salato

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 12 min COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



La **salsa al caramello salato** è uno dei capolavori più amati della pasticceria contemporanea, un'emulsione color ambra brillante che unisce la nota tostata dello zucchero caramellato alla ricchezza del burro e della panna fresca, il tutto esaltato dal tocco inconfondibile dei cristalli di sale. Questa salsa è una vera e propria arma segreta in cucina: basta una colata a filo per elevare una semplice pallina di gelato, una pila di pancake o una fetta di torta casalinga.

Se hai già amato la golosità delle nostre chiacchiere al caramello salato o la consistenza vellutata della crema pasticcera al pistacchio e cioccolato, questo condimento diventerà la tua nuova ossessione. È

perfetta da colare sui morbidi quadrotti di fudge, sopra i sontuosi cioccolatini al lampone e fondente o per arricchire una coppa sormontata da soffice crema chantilly. Puoi persino utilizzarla per intingere dei candidi tartufini palle di neve o per decorare le scaglie di frozen yogurt bark. Preparare la salsa al caramello salato richiede solo una decina di minuti e un minimo di precisione: con le giuste accortezze sulle temperature otterrai una crema fluida, elastica e senza grumi che non indurisce mai in modo sgradevole.

Ingredienti per la salsa al caramello salato

ZUCCHERO 200 gr

PANNA FRESCA LIQUIDA non zuccherata - 100 ml

BURRO A TEMPERATURA AMBIENTE a cubetti - 80 gr

FIOCCHI DI SALE 1 cucchiaio da tè

ACQUA 30 ml

Preparazione della salsa al caramello salato

1. Scalda la panna liquida in un pentolino a parte fino a farle sfiorare il bollore, poi tienila da parte al caldo; questo passaggio è fondamentale per evitare un contrasto termico brusco con lo zucchero bollente. Versa lo zucchero semolato e l'acqua nel pentolino dal fondo spesso, distribuendoli in modo uniforme su tutta la superficie. Accendi il fornello a fiamma medio-bassa e lascia sciogliere lo zucchero senza mescolarlo con cucchiai o spatole; limita i movimenti a qualche oscillazione delicata del pentolino per uniformare il calore.

2. Controlla la caramellizzazione finché lo sciroppo non assume un colore ambrato caldo e lucido; fai molta attenzione a non farlo scurire eccessivamente per non renderlo amaro. Allontana momentaneamente il pentolino dal fuoco e versa la panna calda a filo, mescolando subito con decisione con la frusta a mano; fai attenzione al vapore vivace e agli schizzi che saliranno in questa fase. Riporta il composto su fiamma molto bassa per un minuto, continuando a lavorare con la frusta per sciogliere qualsiasi eventuale grumo e rendere il caramello perfettamente fluido.

3 Spegni la fiamma, unisci i tocchetti di burro morbido uno alla volta ed emulsiona energicamente con la frusta finché non sarà del tutto incorporato e la crema apparirà lucida. Aggiungi i fiocchi di sale e mescola un'ultima volta per distribuire i granelli in modo armonioso all'interno della crema. Travasa subito la salsa ancora fluida nel vasetto di vetro e lasciala raffreddare a temperatura ambiente senza coperchio; raffreddandosi acquisterà la sua tipica consistenza vellutata e coprente.

Idee alternative

Versione senza glutine: la ricetta è naturalmente priva di glutine; controlla semplicemente che la panna e il burro utilizzati siano puri e privi di contaminazioni industriali.
Versione senza lattosio: sostituisci la panna fresca con panna delattosata da cucina o da montare e utilizza burro chiarificato (ghee) o burro senza lattosio.
Versione light: puoi sostituire metà della panna con latte intero e ridurre la noce di burro finale, anche se la consistenza risulterà leggermente più fluida e meno sciropposa.
L'idea vegetariana/vegana: utilizza la parte densa del latte di cocco in lattina al posto della panna vaccina e burro vegetale di alta qualità (o olio di cocco deodorato), uniti allo zucchero caramellato e al sale.
L'idea WOW: sfuma il caramello appena prima di toglierlo dal fuoco con un cucchiaio di bourbon o rum invecchiato e aggiungi un pizzico di vaniglia Bourbon: l'aroma legnoso e caldo renderà la salsa degna di una pasticceria stellata.

Trucchi, consigli e riduzione dello spreco alimentare

Trucco per una riuscita sicura: scalda sempre la panna liquida prima di versarla nello zucchero caramellato! Se versi panna fredda di frigorifero, lo sbalzo termico violento farà solidificare istantaneamente lo zucchero in un blocco duro e vetroso, provocando pericolosi schizzi bollenti. Inoltre, non toccare mai lo zucchero con il cucchiaio mentre si scioglie: fai roteare semplicemente il pentolino sul fuoco.
Lo sfizio in più: usa fior di sale di Guérande o fiocchi di sale Maldon: sciogliendosi solo parzialmente nel liquido tiepido, regaleranno una piacevolissima micro-croccantezza salina a contrasto sotto identi.
L'idea per i bambini: servi la salsa tiepida in una ciotolina insieme a spicchi di mela fresca, fettine di banana o grissini dolci: si divertiranno a intingere la frutta in una merenda divertente.
Idea antispreco: il pentolino incrostato di caramello sembra impossibile da lavare? Non strofinarlo con la spugna: versa all'interno una tazza di latte, rimetti sul fuoco dolce e porta a bolloremescolando. Il caramello residuo si scioglierà nel latte ripulendo la pentola e regalandoti una bevandacalda al caramello deliziosa.

Conservazione

La salsa al caramello salato si conserva in frigorifero per circa 3 settimane all'interno di un barattolo di vetro ben pulito e chiuso ermeticamente. A basse temperature tenderà a compattarsi per via del burro: basterà scaldare il vasetto per qualche secondo a bagnomaria o nel microonde a bassa potenza per farla tornare fluida e colante.