



Het virtuele Restaurant

Caramel

	<p><u>De auteur van deze site is op generlei wijze aansprakelijk voor het mislukken van de producten door welke oorzaak dan ook.</u></p>
RECEPTUUR	WERKWIJZE
<p>100 gram caramel 2 eetlepels water, 100 gram kristalsuiker</p>	<p>Doe het koude water en suiker in een pan met dikke bodem en verwarm op laag vuur. Roer met een houten spatel door het mengsel tot alle suiker is opgelost. Voorkom dat de karamel aan de wand van de pan kleeft. Gebruik hiervoor een nat kwastje om langs de rand te strijken en aanbranden te voorkomen. Stop met roeren wanneer de karamel een heldere kleur krijgt en laat deze inkoken. De karamel dikt in en verkleurt naarmate meer water verdamppt. Haal de pan van het vuur wanneer de karamel op gewenste dikte en kleur is: lichtbruin en helder is ideaal om mee te versieren; (donker)bruine karamel is geschikt om baksels mee om smaak te brengen, maar kan ook gebruikt worden om te versieren. Stop het kookproces direct door de onderkant van de pan in een kom met ijswater te zetten. Moet de karamel vloeibaar blijven? Voeg voordat u de pan van het vuur haalt, wat water toe en roer goed door. Pas op dat de karamel niet opspat.</p>

- [Home](#)
- [Menu](#)
- [Eigen keuze](#)
- [Sauzen](#)
- [Patisserie](#)
- [Confiserie](#)
- [Speciaal](#)
- [Één pans gerechten](#)
- [Leuk als hobby](#)
- [Fotoalbum](#)
- [Tabellen](#)
- [Begrippen](#)
- [Handige tips](#)
- [Gastenboek](#)
- [Contact](#)
- [Sitemap](#)



[Bakkerijmuseum](#)
[Bureau voor de voeding](#)
[Heel Holland bakt](#)
[PaTESSerie](#)



[Callebaut](#)
[Chocoloco](#)
[Martinez chocolade](#)
[Femke en Sander](#)