

## Conseil/Astuce :

Faites votre sirop de caramel : versez dans la **Casserole 2.4 l Chef Series™**, 500 g de sucre, 125 ml d'eau, 15 ml de vinaigre et laissez cuire sur feu doux ; le sucre se dissout, le sirop bouillonne, les bulles crèvent de plus en plus difficilement à la surface puis le sirop se colore. Lorsque le caramel est devenu roux et commence à fumer, versez dessus et de loin, 250 ml d'eau bouillante que vous avez préparée. Le sirop saute, crache (attention à ne pas vous brûler) et prolongez l'ébullition 1 mn pour que le caramel puisse se dissoudre dans l'eau. Laissez-le refroidir avant de le verser dans le **Shaker**. Il se conservera 2 mois dans le placard. Attention : si votre caramel est trop coloré, il sera amer ; s'il ne l'est pas assez, il sera fade.