

CARAMEL MAGIQUE (HONEYCOMB) – FR



J'adorais faire ça avec ma mère quand j'étais enfant, j'étais étonnée par cette forme de science magique... de pouvoir la manger après !

Accessoires nécessaires :

Grande casserole profonde
Grande plaque et profonde de cuisson
Papier sulfurisé
Fouet

Ingrédients

200g de sucre en poudre
100g de sirop d'or (sirop d'érable si vous ne trouvez pas de sirop d'or)
2 cuillères à café de bicarbonate de soude

Instructions

Préparez d'abord vos ingrédients et recouvrez une plaque de cuisson de papier sulfurisé. Une fois que vous aurez commencé, tout se passera très vite !

Dans une casserole, ajoutez le sucre et le sirop - pas besoin de remuer

Laisser cuire à feu moyen et, lorsque le sucre est dissous, remuer puis augmenter un peu le feu - il faut maintenant continuer à surveiller car il va bouillir mais ne doit pas brûler, retirer du feu lorsque la couleur a légèrement fondu Saupoudrez rapidement le bicarbonate de soude sur le mélange très chaud et fouettez - c'est le moment magique - car il va mousser jusqu'à presque le haut du moule, quand il arrive à ce stade, versez le tout sur votre plaque de cuisson et laissez refroidir.

Une fois complètement refroidi, vous pouvez concasser et le déguster !

Idées supplémentaires

- *Vous pouvez saupoudrer des flocons de sel sur le dessus une fois que vous l'avez versé dans la plaque de cuisson
- *Une fois refroidi, il faut la briser en morceaux puis tremper les morceaux dans le chocolat fondu et le laisser durcir.

ATTENTION - pour que cela fonctionne, le mélange doit être extrêmement chaud, c'est pourquoi ma mère nous permettait de nous tenir debout sur une chaise à une certaine distance (pas trop près) pour regarder le sucre bouillir, lorsqu'elle le retirait du feu et ajoutait le bicarbonate de soude, nous le mélangeions avec le fouet pendant qu'elle tenait la casserole ! (Elle était toujours la patronne dans la cuisine 😊)

Bon Appétit...



HONEYCOMB - EN



I loved making this with my mum when I was a child, I was amazed by the magical science and got to eat it after!

Needed Accessories:

- Large deep pan
- Large deep baking tray
- Greaseproof paper
- Hand whisk

Ingredients

- 200g Caster Sugar
- 100g Golden Syrup (Maple syrup if you can't find golden syrup)
- 2 teaspoons bicarbonate of soda

First prepare your ingredients and line a deep baking tray with greaseproof paper, once you start it will all happen quite quickly!

Instructions

In a pan add the sugar and syrup – no need to stir

Leave to cook on a medium heat and when the sugar has dissolved give it a stir then turn up the heat a little – now you must keep watching as it will boil but must not burn, remove from the heat when the colour has slightly darkened

Quickly sprinkle the baking soda over the very hot mixture and whisk – this is the magical moment – as you whisk it will froth up to nearly the top of the pan, when it gets to this stage, pour it in to your baking tray and leave to cool.

Once completely cool, you can smash it and enjoy!

Extra Ideas

*You can sprinkle salt flakes over the top once you've poured it into the baking tray

*Once its cooled down, smash it then dip the bits in to melted chocolate then leave to harden

WARNING – to make this work, the mixture needs to be extremely hot, therefore my mother allowed us to stand on a chair with a certain distance (not too close) to watch the boiling of the sugar, when she removed it from the heat and added the baking soda, we would mix with the whisk whilst she held the pan! (she was always the boss in the kitchen 😊)



CAMELLA MAGICA (HONEYCOMB) - IT



Mi piaceva tanto farlo con mia madre quando ero piccolo, ero stupito dalla scienza magica ed ho potuto mangiarlo dopo!

Accessori necessari:

Padella grande e profonda
Teglia grande e profonda
Carta oleata
Frusta a mano

Ingredienti

200g di zucchero semolato
100g Sciroppo d'oro (sciroppo d'acero se non si trova lo sciroppo d'oro)
2 cucchiaini di bicarbonato di sodio

Per prima cosa preparate i vostri ingredienti e foderate una teglia profonda con carta da forno a prova di grasso, una volta iniziato tutto accadrà abbastanza velocemente!

Istruzioni

In una padella aggiungere lo zucchero e lo sciroppo - non c'è bisogno di mescolare
Lasciare cuocere a fuoco medio e quando lo zucchero si è sciolto dare una mescolatina poi alzare un po' il fuoco - ora bisogna continuare a guardare perché bolle ma non deve bruciare, togliere dal fuoco quando il colore si è leggermente scurito
Spruzzate velocemente il bicarbonato di sodio sulla miscela molto calda e sbattete - questo è il momento magico - mentre sbattete la schiuma fino a quasi la parte superiore della teglia, quando arriva a questa fase, versatela nella vostra teglia e lasciatela raffreddare.
Una volta raffreddata completamente, potete distruggerla e godervela!

Idee extra

*Puoi cospargere i fiocchi di sale una volta versato nella teglia da forno
*Una volta raffreddato, frantumarlo e poi immergervi i pezzetti di cioccolato fuso e lasciarlo indurire

ATTENZIONE - per fare questo lavoro, la miscela deve essere estremamente calda, quindi mia madre ci permetteva di stare in piedi su una sedia con una certa distanza (non troppo vicina) per osservare l'ebollizione dello zucchero, quando lo toglieva dal fuoco e aggiungeva il bicarbonato di sodio, noi mescolavamo con la frusta mentre lei teneva la teglia! (era sempre lei il capo in cucina 😊)

Bon Appetit...

