

## ТЕЧЕН КАРАМЕЛ / [Caramel liquide](#)

Течен карамел, представлява карамелен сироп произведен по френска технология с термична обработка на захар с вода.

ТЕЧНИЯ КАРАМЕЛ се използва за заливане на сладоледи, всеки вид сладкиш, кейкове, палачинки, вафли, плато сирена, върху кисело мляко и др.

На свободния пазар се продават бутилки с „течен карамел“ в различни опаковки, често овкусени с плод или алкохол.

Редно е всяка джелетария или сладкарница да произвежда собствен „течен карамел“ овкусен по решение на всеки професионалист отделно.

Тук, даваме основна рецепта, която представи за пръв път в България през 2024г. на специален семинар организиран съвместно с френската школа ЛЕНОТР, пейстри-шеф преподавателят Valentin Mille.

За повече информация, се обърнете към технолозите на АЛМА ЛИБРЕ.

### ТЕЧЕН КАРАМЕЛ / [Caramel liquide](#)

Захар	250 гр.
Вода	75 гр. (1)
Вода	75 гр. (2)

Направете карамел със захарта и водата (1).

След това разварете с вряща вода (2). Намалете за няколко секунди.

