やわらか生キャラメル S

6.5cm 角のタルトリング / バットなど	型に 9 割で 5 台分（60 こ）
グラニュー糖 水	200 g 大さじ 4（お砂糖がしとるくらい）
47%くらいの生クリーム（軽く温める） はちみつ（アカシア）	200 ml 50 g

*3 つで、グラニュー糖 10g、生クリーム 10ml、はちみつ 2.5g

*6.5cm 角のタルトリングは、ラバーゼの角プレートにちょうどよく載り、かたまるまでの時間も短縮、冷蔵庫でのスペースもとらずにすむなどキャラメル、生チョコ両方に最適の型。とはいえ包むと形がかわるくらいのやわらかさ。（かたさチェックも兼ねて）カットできればよく、大きなタルトリング、バットとオーブンペーパーでも十分です

●熱源を確認

この用途でポータブルの IH を使う場合は、180℃などが可能なタイプを使います

●小さすぎず、できれば背が高めの片手鍋を使う

途中、高温のお砂糖が沸き立ち、かさも増えます。火を弱めゆっくりつくれば大丈夫かもしれませんが、ここではちいさすぎるお鍋は危険です。クリステルの 14cm ミルクポット（片手鍋としてハンドル使用）は、径が小さめで背が高く（1.5L）、確実です

●型の準備（トレーにタルトリング、油）

型の内側面、底になるトレーにキッチンペーパーで薄く菜種油を塗ります。お鍋で待たせると余熱でかたくなり、流しにくく、ナイフの入らないキャラメルになるはず。準備が大事

●キャラメル用の包材を用意しておく（7x10 cm で 60 枚）

プレカットのキャラメルペーパーをストック。セロファンならねじれるタイプのみ使用可能です。でも自分でカットするなら、キャラメルが冷めるのを待つ間にでも大丈夫

●温度計 ？

少量でつくるとき、センサー部分を覆うだけの量がなく、はかれているようにみえても正確にははかれていません。はかるのはあきらめ（色や）濃度を経験でみて、焦がさないようにするほうが大事。すべて確実につくりたいときは、ほぼよいはず、のところで数度、赤外線の温度計を確認として使うと安心です

●生クリームをガラス容器で計量し、レンジでかるく温めておく 30 秒 x2 など

量が多く湯煎では時間がかかるのでレンジ。40℃くらい、冷たくなければ大丈夫

1. なべに砂糖と水を入れ、耐熱スパテラで静かに混ぜて溶かす

2. なべ肌をハケと水(分量外)で洗い、強めの中火。沸騰して量が増え、おちついたところで2度目の水バケ、スパテラをはずす（混ぜるのをやめる）

3. 砂糖水にほんの少し色がついたら、冷たくない生クリームを4~5回に分けて加え、ここからは混ぜながらすすめる
   温度計なしでもわかりやすい目安。実測150℃でしたがかたさへの影響はなしでした

4. 好みの淡い色でオプションのはちみつを加え、混ぜながら少し煮詰める

5. ほどよいところで火からはずし、型に流す（112℃）
   5つの型にABCDEと温度をかえて試すのもよいし、112℃で流しはじめれば全部ジャスト

経過	型入れ時の様子	温度	タイミング	できあがりのかたさ
すべて加え少したった	タルトリングの隙間から少し流れる(ゆるめ)	N.A.	早い	やわらかすぎ。冷やしてなんとかカット可、冷蔵庫から出したてで食べれば可
少し煮詰めた（すくうとまだ液体のよう）	型にしっかりとどまる。たぶんその最初くらい（粘度がある）	112℃	ちょうど	室温でもさわらなければきれいな四角、冷蔵庫から出したてでもやわらか
		114℃	ちょうど	112℃よりはややかため
長めに煮詰めた（色はほぼ同じ）	まだフラットにきれいに流れるけど・・・	120℃	ぎりぎり	かため。室温でカット可、室温に戻して食べれば可
		130℃	遅すぎ	ナイフが入らない歯に危険なかたさ(生キャラメルとしては)

6. 室温で粗熱をとる（30分~1時間など）
7. 粗熱がとれたら冷蔵庫でかるく冷やし(15~30分など)小さな四角にカット
   フチにナイフを入れてはずし、ラフに12等分(3つに分けて、半分、半分)、5台で60こ

8. 数枚のトレーにペーパーを並べ、キャラメルをおき、1つずつそっとねじる

●日持ち

冷蔵で1週間くらい。持ち運びに少し室温くらいは可かも