

Bretzels au caramel et au chocolat

Préparation: 20 minutes

Cuisson: 10 minutes Refroidissement: 5h30

Portions: 48 bouchées, environ

Ingrédients

1/4 de tasse (60ml) d'eau

1 tasse (250ml) de sucre

2 c. à soupe (30ml) de sirop de maïs

1/2 tasse (125ml) de crème 35%

1/4 tasse (60ml) de beurre non salé, coupé en dés

48 petits bretzels d'environ 4 cm (1 1/2 po) de diamètre

2 oz (55g) de chocolat au lait ou noir, fondu et tempéré (moi chocolat noir)

Préparation

1) Tapiser une plaque à biscuits de papier parchemin. Réserver.

2) Dans une casserole, porter à ébullition l'eau, le sucre et le sirop. Cuire sans remuer jusqu'à ce que le mélange prenne une couleur légèrement ambrée. Hors du feu, ajouter graduellement la crème. Attention aux éclaboussures. Poursuivre la cuisson à feu moyen jusqu'à ce que la température atteigne 242°F. (117°C).

3) Ajouter le beurre et bien mélanger jusqu'à ce qu'il soit fondu. Transvider dans un bol. Laisser tiédir. Couvrir et laisser refroidir à la température ambiante environ 5 heures ou jusqu'à ce que le caramel soit tempéré et ferme.

4) Étaler les bretzels sur la plaque. À l'aide de deux petites cuillères légèrement huilées, déposer 1 c. à thé (5ml) de caramel au centre de chaque bretzel. Déposer une demi-pacane sur le caramel en pressant légèrement. À l'aide d'une cuillère, verser le chocolat en filet sur les bouchées de bretzels. Laisser refroidir complètement, soit environ 30 minutes ou jusqu'à ce que le chocolat soit ferme. Conserver dans un contenant hermétique à température ambiante environ 1 semaine en séparant chaque étage d'une feuille de papier parchemin.

source: [Ricardo](#) Menu pour le temps des fêtes volume 11 # 1 transcrit par ~Lexibule~

Note: Pour ma part, je n'ai eu besoin d'attendre 5 heures de repos car il était comme de la tire après quelques minutes de repos. Terriblement décadent;)

Aussi, si votre caramel semble trop mou, pressez le dessous des bouchées dans des bretzels concassés pour éviter qu'elles collent à l'assiette de présentation.

<http://lesmillesetundelicedelegibule.blogspot.ca/> Les mille et un délices de Lexibule