

Torta al caramello salato e cumino – Candice Renoir



entra



foto Daniele Poli

La salsa di **caramello al burro salato**, viene molto utilizzata in Francia nelle preparazioni per i topping, i ripieni delle crostate, i gelati e i biscotti; la *torta al caramello e al burro salato* è un dolce tipico per la merenda dei bambini.



La ricetta è stata inventata, e commercializzata, nel 1977 dal pasticciere e cioccolatiere Henri Le Roux che trasferitosi con la moglie a *Quiberon* – in Bretagna – per aprire la sua cioccolateria decise di provarsi in un preparato con lo zucchero, la panna e il burro salato, specialità bretone. Dopo tre mesi di tentativi mette a punto la ricetta della *salsa di caramello al burro salato*: indurita viene consumata sotto forma di caramella mentre morbida per farcire i dolci. Il successo è stato immediato, tanto che le sue caramelle al caramello e burro salato ottengono nel 1980 dell premio delle *Meilleur Bonbon de France* al Salone Internazionale della Pasticceria a Parigi.

E' la festa di compleanno della bella poliziotta Candice (episodio 6 della prima stagione) e Jules – il suo secondo figlio che vorrebbe diventare chef – prepara per la mamma la **torta di caramello al burro salato** partendo dalla ricetta tradizionale con l'aggiunta del cumino, una scelta stravagante, ma dal gusto molto godibile.

Ingredienti per una teglia da 20 cm

Per la salsa al caramello:

Zucchero 140 gr

Panna 200 ml

Burro 60 gr

Sale fino 5 gr

Per l'impasto:

Yogurt naturale 125 gr

Zucchero semolato 100 gr

Zucchero di canna 120 gr

Farina autolievitante 240 gr

Olio di semi 60 ml

Cumino in polvere 1/4 di cucchiaino

Per primo preparate la crema al caramello salato:

Versate lo zucchero in un pentolino dal fondo spesso con i bordi alti con 1 cucchiaio di acqua, posizionate su fuoco medio/alto e fate caramellare.

Appena imbiondisce unite la panna calda mescolando.

Lasciate sobbollire per 3 minuti senza smettere di mescolare.

Allontanate dal calore, unite il burro e il sale, mescolate bene e lasciate intiepidire.

Montate le uova con i 2 zuccheri, aggiungete l'olio e lo yogurt, unite la farina e il cumino.

Per ultimo incorporate la crema al caramello, lavorate fino ad ottenere una pasta liscia.

Versate l'impasto nella teglia imburrata ed infarinata.

Infornate (forno preriscaldato) a 160° per 35 minuti.

Estraete lo stampo, lasciate intiepidire e sformate.

Note

- Potete prepararla anche il giorno prima
- Potete accompagnarla da panna montata, gelato al fiordilatte o caramello