TAYLOR & COLLEDGE

Fudge à la Vanille



Temps de préparation: 30 minutes
Total temps de préparation : 60 minutes
Portions: 50 Portions

Ingrédients

Pour le caramel

200 g de sucre
200 g de sucre de canne
100 ml de lait
400 g de lait condensé sucré
50 g de beurre pour graisser
1 CS de Taylor & Colledge Extrait de vanille Bio

Pour la décoration

un peu de sel marin

Temps de préparation

1. Dans une casserole à feu doux, mélanger le sucre, le sucre en canne, le lait entier, le lait concentré et le beurre doux. Faire cuire, en remuant, jusqu'à ce que le sucre soit dissout.
2. Porter le mélange à ébullition, puis faire laisser cuire à feu moyen en remuant constamment, jusqu'à ce que le mélange épaississe et prenne une couleur caramel (environ 118°C sur un thermomètre numérique). Ce processus prendra environ 25/minutes, donc ne pas retirer du feu trop tôt, sinon le fudge ne prendra pas correctement.
3. Hors du feu, incorporer l'extrait de vanille. Battre le mélange avec un batteur électrique pendant quelques minutes jusqu'à ce qu'il s'éclaircisse et commence à épaissir.
4. Travailler rapidement, verser le mélange dans un moule graissé et tapissé de papier cuisson (environ 28/cm/x/18/cm) puis laisser refroidir.
5. Une fois le fudge complètement refroidi, le démouler et le couper en morceaux de 2/x/2/cm. Le fudge peut être conservé dans une boîte hermétique jusqu'à 3/semaines.
6. Chemiser moule à manqué rectangulaire (28 × 18 cm) de papier cuisson et le graisser avec un peu de Spray de cuisson Dr. Oetker.