



# KAMBLY BUTTERFLY CARAMEL SALÉ MILLE FEUILLES

**Preparazione:** 30 Minuti

**Tempo di raffreddamento:** almeno 1 ora

**Ingredienti** (6-8 persone)

- 1 scatola **Kambly Butterfly Caramel salé**
- 220 ml di panna intera
- 25 g di burro
- 80 g di zucchero
- 2 cucchiaini d'acqua
- 1 presa di sale

**Preparazione**

1. Riscaldare 75 ml di panna intera e metterla da parte.
2. Caramellare lo zucchero semolato e l'acqua in una pentola senza mescolare.
3. Ridurre il calore, aggiungere lentamente il burro, il sale e la panna calda. Togliere dal fuoco e mescolare bene.
4. Far raffreddare la salsa caramellata a temperatura ambiente, quindi lasciarla raffreddare in frigorifero per circa 30 minuti.
5. Montare a neve la restante panna e mescolare poco alla volta alla salsa caramellata.
6. Mettere la crema caramellata in frigorifero per 30-60 minuti.
7. Poco prima di servire riempire con la crema una sac à poche (con bocchetta grande a stella). Decorare il Butterfly Caramel salé con ciuffetti di crema. Servire subito.