

Dulce de leche (Confiture de lait)

Temps de préparation : 10 min
Temps de cuisson : 22 min
Temps de repos : 24h00 au frais

Ingrédients:

- 280 g de lait concentré maison au Cook'in
- 210 g de sucre en poudre
- 100 g de sirop de glucose déshydraté*
- 1/2 cuillère à café de bicarbonate de soude
- 1 cuillère à café de vanille liquide
- 1 verre doseur de lait entier (90 g)

Recette pour votre

Cook'in



Réaliser le lait concentré sucré (recette ici <http://www.autourdematable.com/archives/2013/05/19/27192086.html>).

Réserver 280 g. Conserver le reste au réfrigérateur dans un bocal à confiture.

Fixer le fouet sur les lames. Mettre le lait concentré et le sucre en poudre dans le bol du Cook'in.

Chauffer 4 min/110°C/vit 3 puis 1min 30 à 2 min/120°C/vit 3 sans verre doseur. (on surveille car ça monte, si c'est le cas redescendre la t° à 0). Ajouter le bicarbonate et le sirop de glucose. Cuire 15 min/110°C/ vit 3, sans verre doseur.

Ajouter 1 verre doseur de lait entier. (j'en ai mis 2 et la consistance est un peu trop liquide à mon goût)

Sous surveillance, chauffer 40 sec à 1 min/120°C/vit 2.

Ensuite on passe à une phase dite de refroidissement, 15 min/ vit2.

Verser le "dulce de leche" dans des bocaux à confiture à la sortie du bol avant qu'il ne commence à refroidir, en refroidissant ça épaissit donc plus facile de le faire à chaud.

Il se conserve très bien au réfrigérateur.

**Normalement dans la recette Bonne Maman®, il y a de la pectine alors peut être essayer avec du Confisuc directement. J'ai repéré sur un blog espagnol une autre version, que je ne manquerai pas de tester une fois les pots terminés....

Sirop de glucose déshydraté : <http://www.gourmandises-guydemarle.com/produit/default.aspx?pdt=43>, code BEA05248

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO ou PETRIN
	Lait concentré, sucre en poudre	4 min	110°C	3	
		1min30 à 2 min	120°C	3	
	Bicarbonate, sirop de glucose	15 min	110°C	3	
	Lait entier	40 sec à 1 min	120°C	2	
	Refroidissement	15 min		2	

Si vous désirez la même texture que sur la photo, mettez 2 verres doseur de lait