Caramel au thé
紅茶焦糖

分量　3cm方形、厚1.3cm 66個份
鮮奶油（乳脂肪48%）crème fraîche 48% MG —— 500 g
紅茶葉 thé —— 40 g
白砂糖 sucre semoule —— 42 bg —— 425g
水飴 glucose —— 250 g
轉化糖 trimoline —— 15 g
沙拉油 huile végétale —— 適量Q.S

以和巧克力焦糖（→P337）同樣方法製作。
但是，在步驟4只加轉化糖混合，紅茶葉事先和鮮奶油一起煮沸，讓香味釋入鮮奶油中，過濾去除茶葉後，在1中使用。

Caramelmoka
摩卡焦糖

分量　3cm方形、厚1.3cm 66個份
鮮奶油（乳脂肪48%）crème fraîche 48% MG —— 375 g
白砂糖 sucre semoule —— 37 bg —— 375g
水飴 glucose —— 168 g
轉化糖 trimoline —— 15 g
無鹽奶油 beurre —— 18 g
即溶咖啡 café soluble —— 7 g
沙拉油 huile végétale —— 適量Q.S

以和巧克力焦糖（→P337）同樣方法製作。
但是，在步驟4只加轉化糖和奶油混合，即溶咖啡在1時和其他材料一起放入鍋裡。

Caramel aux noisettes
榛果焦糖

分量　3cm方形、厚1.3cm 66個份
鮮奶油（乳脂肪48%）crème fraîche 48% MG —— 375 g
白砂糖 sucre semoule —— 37 bg —— 375g
水飴 glucose —— 187 g
轉化糖 trimoline 38 g
香草棒 gousse de vanille —— ½根
無鹽奶油 beurre —— 25 g
榛果 noisettes torréfiées hachées —— 75 g
※使用前用180℃烤過後大致切碎。
沙拉油 huile végétale —— 適量Q.S

以和巧克力焦糖（→P337）同樣方法製作。但是，在步驟4只加轉化糖和奶油混合，在步驟1將剖開的香草和其他材料一起放入鍋裡，在步驟4之前剔除。在步驟4混合奶油後再加入烤過的榛果攪拌。

Caramel à l'orange
柳橙焦糖

分量　3cm方形、厚1.3cm 66個份
鮮奶油（乳脂肪48%）crème fraîche 48% MG —— 375 g
白砂糖 sucre semoule —— 280 g
水飴 glucose —— 225 g
蜂蜜 miel —— 38 g
轉化糖 trimoline —— 15 g
無鹽奶油 beurre —— 30 g
柳橙表皮磨碎 zeste d'orange râpé —— ½個份
杏仁片 amandes effilées torréfiées —— 150 g
※使用前用180℃烤過。
沙拉油 huile végétale —— 適量Q.S

以和巧克力焦糖（→P337）同樣方法製作。但是，在步驟1將蜂蜜和其他材料一起放入鍋裡。在步驟4只加轉化糖和奶油混合，接著加入磨碎的柳橙表皮和杏仁片攪拌。