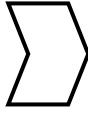






Vanillesauce 1

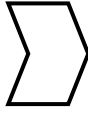

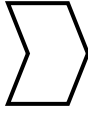
1. ½ l Milch, ½ Vanilleschote (längs halbiert/ Mark herausgekratzt) und 25 g Zucker aufkochen, möglichst 30 Minuten oder länger ziehen lassen.  Die Aromastoffe gehen in die Milch über. Nicht umrühren, der Zucker verhindert das Anbrennen vom Milcheiweiß.
2. 4 Eigelbe und 25 g Zucker hell und cremig rühren.  Das Eigelb wird gleichmäßig verteilt.
3. Heiße Vanillemilch nach und nach in die Eigelb-Zucker-Masse einrühren.  Damit das Eiweiß (Protein) nicht gerinnt.
4. Sauce über einem heißen Wasserbad „abziehen“ = mit einem Kochlöffel unter rühren erhitzen (ca. 80 °C).  Eiweiß (Protein) bindet beim Erwärmen (80-85° C), die Flüssigkeit wird cremig. }
5. Sauce durch ein feines Sieb passieren.  Rückstände (z. B. Vanilleschote) werden entfernt.

Wodurch werden die Saucen gebunden?

Sauce Nr. 1 durch: Eiweiß (Protein) ←

Sauce Nr. 2 durch: Stärke + Eiweiß (Protein) ←

Vanillesauce 2

1. ½ l Milch, ½ Vanilleschote (längs halbiert/ Mark herausgekratzt) und 25 g Zucker aufkochen, möglichst 30 Minuten oder länger ziehen lassen.  siehe Vanillesauce 1
2. 2 Eigelbe, 30 g Zucker, 10 g Stärke und etwa 50 ml Milch anrühren.  Die Bildung von Klümpchen wird verhindert.
3. Vanillemilch erhitzen und die Milch-Eigelb-Stärke-Mischung einrühren, aufkochen lassen.  Die Stärke verkleistert die Proteine, das Eiweiß (Protein) kann nicht ausflocken (gerinnen). }
4. Sauce durch ein feines Sieb passieren. Evtl. mit etwas Milch die gewünschte Konsistenz einstellen.