

Karamellcreme – Crème au caramel

Pochierte Creme:

Eine im Ofen gegarte, durch Ei gebundene Creme mit glatter und blasenfreier Beschaffenheit.

Zutaten für ca. 450 g:

150 g Milch
150 g Sahne
25 g Zucker
¼ Vanilleschote

Royale

2 Eier (M)
1 Eigelb
20 g Zucker

80 g Zucker
30 g Wasser

Karamell

50 g Wasser

Auf etwa 70 ° C erhitzen und möglichst
30 Minuten ziehen lassen. → Aromaentfaltung!

Eier, Eigelb und Zucker verrühren
und die Vanillemilch
vorsichtig unterrühren*. → die Masse wird gut vermischt

*** nicht schlagen – möglichst wenig Schaumbildung**

Zucker und Wasser erhitzen → goldbrauner Karamell
entsteht bei 140 bis 160 ° C.
Karamell ist sehr heiß und stark klebend – Verbrennungsgefahr!

mit Wasser ablöschen → das Nachdunkeln wird
verhindert, die Konsistenz
wird bestimmt (evtl. etwas
einkochen lassen)

Fertigstellung:

1. Royale durch ein feines Sieb passieren.
2. Karamell als Spiegel in kleine runde Cocotten (feuerfeste Form) gießen, kurz abkühlen lassen.
3. Cocotten mit der Royale auffüllen.
4. Cocotten in ein tiefes Backblech (mit Küchenpapier ausgelegt) stellen, heißes Wasser angießen.
Die Formen sollen ca. 2 cm hoch im Wasser stehen.
5. Cocotten mit einem weiteren umgedrehten Backblech abdecken.
6. Im heißen Backofen bei 140 ° C (Ober-/Unterhitze) ca. 25-35 Minuten pochieren.

Auf die Temperatur achten: Wird die Creme zu heiß, dann geht die Masse auf (souffliert) und wird löcherig!

Nach dem Garen sollte die Creme einige Stunden kalt gestellt werden. Der Karamellspiegel nimmt aus der Masse Feuchtigkeit auf und wird flüssig!

Wiener Creme – Crème viennoise

Im Unterschied zur Karamellcreme ist bei dieser Creme der Karamell in der Milch gelöst.

Zucker hellbraun schmelzen, mit Milch ablöschen und loskochen – weitere Zubereitung – wie bei der Karamellcreme.

Gebrannte Creme – Crème brûlée

Zutaten für ca. 450 g:

175 g Sahne
175 g Milch
25 g Zucker
¼ Vanilleschote

Royale

3 Eigelb
25 g Zucker

Karamellkruste

40 g brauner Zucker

siehe Karamellcreme

Fertigstellung:

Die pochierte, abgekühlte Creme in den Formen mit braunem Zucker bestreuen und mit einem Flambierbrenner oder einer Lötlampe oder unter der heißen Heizspirale (Backofen Grillfunktion) abbrennen bis eine knusprige goldbraune Karamellkruste entsteht.

Crème brûlée sollte in flachen Förmchen mit großer Oberfläche pochiert werden (große Oberfläche – viel Kruste)!

Crème brûlée nicht zu lange pochieren, die Creme darf nicht mehr flüssig sein, aber auch nicht so fest wie ein Karamellcreme!

Gebrannte Schokoladencreme

Zutaten für ca. 550 g:

| |
|-----------------------|
| 175 g Milch |
| 175 g Sahne |
| 4 Eigelbe |
| 40 g Zucker |
| 1 Tl Kakaopulver |
| 80 g dunkle Kuvertüre |
| 40 g brauner Zucker |

Zubereitung:

1. Kuvertüre fein zerkleinern und in eine Schüssel geben.
2. Milch, Sahne auf etwa 70 ° C erhitzen.
3. Eigelbe, Zucker und Kakaopulver in einem Schlagkessel cremig-schaumig schlagen.
4. Heiße Milch-Sahne-Mischung nach und nach in die Eigelb-Zucker-Masse einrühren.
5. Flüssigkeit auf einem heißen Wasserbad „abziehen“ = unter Rühren erhitzen.
6. Heiße Crememasse durch ein feines Sieb auf die zerkleinerte Kuvertüre passieren.
Kurz ruhen lassen.
Kuvertüre in der heißen Crememasse schmelzen lassen.
7. Crememasse in runden Cocotten (feuerfeste Formen) verteilen.
8. Cocotten in ein tiefes Backblech (mit Küchenpapier ausgelegt) stellen, heißes Wasser angießen.
Die Formen sollen ca. 2 cm hoch im Wasser stehen.
Cocotten mit einem weiteren umgedrehten Backblech abdecken.
Im heißen Backofen bei 140 ° C (Ober-/Unterhitze) ca. 25-35 Minuten pochieren.
9. Die abgekühlte Creme in den Cocotten mit braunem Zucker bestreuen.
Mit einem Flambierbrenner oder einer Lötlampe oder unter der heißen Heizspirale (Backofen Grillfunktion) abbrennen bis eine knusprige Karamellkruste entsteht.