

Rezept von René Widmer, Geschäftsführer Prorest Gastronomietechnik, Rafz



Crème Caramel aus dem Hold-o-mat mit Espresso Espuma

- Zutaten:**
- Crème Caramel
 - 120 g Zucker (zum Caramelisieren)
 - 6 dl Milch
 - 1 Vanillestängel
 - 220 g Vollei (4 Eier) aufgeschlagen
 - 90 g Zucker
 - Espresso Espuma:
 - 7 dl kalten Espresso
 - 3 dl Vollrahm
 - 150 g Zucker
 - 5 Blatt Gelatine
- Garnitur:**
- Karamellspirale:
 - Zucker 200 g
 - Glukosezucker 40 g (in Bäckereien erhältlich)
 - Wasser 0,8 dl
- Zubereitung:**
- Crème Caramel:**
Die 120 g Zucker karamellisieren, mit 3ml heissem Wasser auflösen und zu dickem Sirup kochen. Gleichmässig in die Timbale Förmchen verteilen.
Die Milch mit der ausgekratzten Vanilleschote aufkochen.
Eier und Zucker verrühren (nicht schaumig schlagen)
Heisse Milch ganz kurz stehen lassen und nachher unter rühren nach und nach zu der Masse dazu giessen.
Eiermilch durch ein feines Sieb passieren und in die Timbale Förmchen füllen.
In ein Wasserbad mit einer Zeitung am Boden geben, kurz aufkochen und im Hold-o-mat bei 120°C (ca. 4 Std.) oder im Ofen bei 150°C pochieren (ca. 1 ½ - 2 Std.) Nadelprobe machen.
Formchen aus dem Wasserbad nehmen, abkühlen lassen.
- Espresso Espuma:**
Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 2 dl Espresso auf ca. 60° C erhitzen. Zucker und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Den restlichen Espresso hinein geben und abkühlen. Vor dem gelieren die Sahne unterrühren und in den Rahmbläser einfüllen.
Zum servieren in kalte Espresso Tassen abfüllen.
- Garnitur Karamellspirale:**
Zucker, Glucose und Wasser in einem Topf karamellisieren, bis der Zucker etwas dunkelbraun ist. Nachher etwa 5 Minuten abkühlen lassen. Mit einem Löffel wenig Zucker hochziehen und langsam um einen sauberen, runden Abziehstahl wickeln. Spirale vom Stahl lösen und servieren.