

Rahm - Karamellen 1

Kategorien: Pralinen, Karamellen, Eigen, Profi

Zutaten für: 1 Rezept

850	Gramm	Sahne flüssig
100	Gramm	Butter
15	Gramm	Vanillepulver
2	Gramm	Salz
1,3	kg	Zucker
500	Gramm	Wasser
160	Gramm	Glykose

Anleitung:

Sahne, Butter, Vanille, Salz kochen. 1300g Zucker und 500g Wasser auf 110°C R kochen, dann die Sahne hinzu bei 90°C R die Glykose zugeben. ACHTUNG: Die Zuckerflüssigkeit die am Topfrand hochkocht, während des kochens mit einem in kaltem Wasser getunkten Glasurpinsel am Topfrand des öfteren abwaschen. Dadurch bilden sich keine Zuckerkrystalle die ein absterben des Zuckers zur folge hätte, was ein auskristalisieren beim abkühlen zur folge hätte und die masse grislig wird. Die vertiggekochte flüssigkeit auf eine leicht geölte Marmorplatte, wenn vorhanden ein Kasten machen aus Eisenschienen damit der Karamell nicht weglaufen kann. Der Karamell sollte etwa 1 cm hoch sein. Wenn die Masse restlos kalt ist mit einem scharfen Messer und Lineal Würfel oder kleine Rechtecke 2x3 cm schneiden. Einzel in Klarsichtzelophan packen und die enden zudrehen.