Hotel & Gastro formation by Hotel & Gastro Union GastroSuisse hotelleriesuisse

Rezeptblatt / Fiche de recette

Arbeitsvorbereitung (AVOR) / Planification

(Rezeptblatt vor der Bearbeitung auf PC speichern / Avant le traitement, sauvegarder la fiche de recette sur le PC)

Thema *Thème*	Quelle *Source*	Name *Nom*
Genusswoche Baselland	Eigenkreation	Simeo Wagner

Gericht *Mets:* Gesalzene Karamell

Garmethode/n *Méthode-s de cuisson:* Sieden

Vorbereitungszeit *Temps de préparation:* 5 Minuten

ca. Garzeit *Temps de cuisson approx.:* 10 Minuten

Zutaten für *Ingrédients pour:* ..... Personen *personnes*

0.240 Liter *litres*

..... Gramm *grammes*

Menge *Quantité*	Zutaten *Ingrédients*
200 g	Rohrzucker
50 ml	Wasser
100 ml	Rahm
15 g	Fleur des Alp (Salz)
90 g	Butter, gesalzen

Vorbereitung / Zubereitung *Mise en place / Préparation*

Vorbereitung:
-Butter auf Zimmertemperatur bringen.
Zubereitung:
-Zucker und Wasser in eine Pfanne geben und langsam unter konstantem rühren aufheizen bis sich das Zucker auflöst.
-Weiter sieden lassen bis sich die Karamell goldig braun ist und sich leicht verfesstigt (etwa die Konsistenz von flüssigem Honig).
-Butter beigeben und in die Karamell einschmelzen lassen.
-Sobald das Butter verschmolzen ist Salz beigeben und darunter mischen.
-Jetzt sorgfältig den Rahm unter konstantem rühren beigeben und darunter mischen (Es ist sehr wichtig das man sorgfältig auf die Pfanne schaut da das Karamell sehr schnell überkocht).
-Karamell noch ein bisschen weiter sieden lassen bis es eine sirupartige Konsistenz hat.
-Von der Herdplatte nehmen.
-Fertig.

Tipps:
Mann kann sie erkälten lassen und verfesstigen. Sobald man sie verwenden möchte ein bisschen Wasser beigeben und sorgfältig aufkochen. Dann ist sie wieder gut.

Anrichteweise / Tipps *Présentation / Suggestions:*

Mann kann sie als Glacetopping, für Kuchen, oder für andere Süsspeisen verwenden.

GHP *BPF:*

pistor