



Eiscreme Caramélia



Christophe Domange

LEITENDER CHEF-PÂTISSIER
VALRHONA

CARAMÉLIA-EISCREME 36 %

1605 g	Vollmilch
65 g	Milchpulver
95 g	Streuzucker
75 g	Invertzucker
150 g	Glukosepulver
50 g	Schlagsahne 35 %
10 g	Eisstabilisator
5 g	Fleur de sel
450 g	CARAMÉLIA 36%
2505 g	Gesamtgewicht

In einem Topf die Milch auf 25 °C erhitzen und dann das Milchpulver 0 % hinzufügen. Bei 30 °C das Salz und 3/4 des Streuzuckers mit Glukosepulver und Invertzucker hinzufügen.
Bei 35 °C die Schlagsahne hinzugeben. Bei 45 °C den restlichen Streuzucker mit dem Stabilisator hinzufügen.
Anschließend eine Emulsion herstellen. Dazu nach und nach die heiße Flüssigkeit auf die geschmolzene Kuvertüre geben. Mit einem Mixer kräftig verrühren.
Alles zusammen bei 85 °C pasteurisieren und anschließend schnell auf 4 °C abkühlen.
Mischung mindestens 12 Stunden lang bei dieser Temperatur reifen lassen.
Aufdrehen und bei -18 °C lagern.

KARAMELLSAUCE

115 g	Schlagsahne 35 %
115 g	Gesüsste kondensmilch
150 g	Streuzucker
150 g	Glukose
1	Vanilleschote
530 g	Gesamtgewicht

Den Streuzucker karamellisieren.
Die Glukose hinzufügen und sofort im Anschluss mit der zuvor mit Vanille erwärmten Mischung aus Sahne und gesüßter Kondensmilch ablöschen.
Aufkochen lassen und kalt stellen.

KARAMELL-TOFFEE

150 g	Vollmilch
200 g	Streuzucker
75 g	Glukose
200 g	Streuzucker
100 g	Salzige butter
1	Vanilleschote
725 g	Gesamtgewicht

Die Milch, die längs aufgeschnittene Vanilleschote samt abgeschabten Mark, die Glukose und 200 g Zucker zum Kochen bringen.
Die zweite Zuckermenge trocken karamellisieren und mit gesalzener Butter und heißer süßer Vanillemilch ablöschen.
Alles auf 158 °C erhitzen und langsam zwischen zwei Silikonbackmatten gießen und verteilen.

ANRICHTEN UND FERTIGSTELLEN

Die wesentlichen schritte der anrichtung:

Marmorierung: Hinzufügen der Eiscreme

Marmorierung: Hinzufügen der Karamellsauce

Marmorierung: Hinzufügen von Toffee-Splittern und Perlen Finale

Marmorierung mit Hilfe eines Teigschabers.

Sobald es aufgedreht ist, das Eis in einer Schüssel und mit Hilfe eines Teigschabers mit der Karamellsauce, den Toffee- Splittern und den knusprigen CARAMÉLIA-Perlen marmorieren. In eine Form geben oder eventuell in Becher gießen.