

Molekylær gastronomi 1; karamellisering

I dessertkøkkenet bruger man ofte karamellisering. Det kræver sukker, der opvarmes.

Materialer (8 pers)

1 vanillestang
5 dL piskefløde
1 spsk maizena
6 æggeblommer
120 g saccharose
2 dL mælk
Ramekiner
Crème brûlée-brænder

200 g hvid
chokolade



Forbered hjemme

1. Find ud af, hvad der sker med sukker under karamellisering.
2. Find også ud af, hvad der mere præcist går galt, hvis processen går for langt.

Fremgangsmåde

Crème brûlée

1. Flæk vaniljestangen, skrab kornene ud i en kop og bland dem med lidt sukker, så kornene spredes.
2. Rør maizenaen ud i fløden og opvarm vaniljekornene og stangen i fløde til kogepunktet, mens du pisker det effektivt.
3. Hæld den kogende fløde i små portioner i æggeblommerne, så de opvarmes langsomt. Rør rundt uden at piske.
4. Bland sukker og mælk i og rør rundt til alt er opløst. Hæld mælkeblanding op i flødeblanding.
5. Fordel den flydende masse i 8 ramekiner og bag dem i en ovn ved 125 °C i 50 minutter.
6. Afkøl og sæt i køleskabet i mindst 3 timer.
7. Drys sukker på cremerne og karamelliser det med en brænder.

Karamelliseret
Hvid chokolade

8. Hak hvid chokolade groft og fordel det på et stykke bagepapir.
9. Bag det i ovnen ved 125 grader. Hold øje med det!
10. Halvdelen rører du rundt i hvert 10. minut. Den anden halvdel lader du være.

Efterbehandling

Spis

1. Anret cremen med stykker af karamelliseret chokolade plus lidt frisk frugt.