



Crème Brûlée Café



Zutaten:

60 ml Kaffee
1 EL Karamellsirup
nach Bedarf Karamellsoße
75 ml Milch



Rösle
Flambierbrenner



GEFU Digital
Thermometer



Städter Thermometer
Zucker-Thermometer
31,5 cm



triangle Probierlöffel
FinalTouch mit
Pinzette gold



Cilio Latte-Macchiato
Kännchen



Leonardo Sektschale
CHEERS 315 ml, 6er-
Set



Leonardo
Champagnerschale
POESIA 260 ml



cilio Kaffeebereiter
Gloria Oro in gold

1

Den Karamellsirup in ein Glas geben und durch Drehen an der Innenseite bis zum Rand verteilen.

2

Den (starken) Kaffee in das Glas gießen.

3

Die Milch in einem Kochtopf auf 60 bis 65 °C erhitzen und mit einem Milchaufschäumer feinporig aufschäumen.

4

Die Milch auf den Kaffee geben und mit der Karamellsoße beträufeln.

5

Die Soße auf dem Milchschaum mit einem Flambierbrenner karamellisieren.

Karamellsoße selbst gemacht: 200 g Zucker und 60 ml Wasser in einem Topf bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren erhitzen und zum Kochen bringen. Das Rühren unterbrechen und die Masse kurz auf 115 °C erhitzen. Das Karamell vom Herd nehmen und mit 3 EL Butter und einer Prise Meersalz vermischen. Unter Rühren 120 ml Schlagsahne hinzufügen. Zum Schluss etwas Vanillearoma hinzugeben. Die 300 ml Karamellsauce halten sich in einem sterilisierten Schraubglas im Kühlschrank mehrere Wochen.