

Fred Zimmer

BACKEN, KOCHEN & ANDERE ERFAHRUNGEN

Cremen

Bayerische Vanillecreme nach Oberlaa 🍴👨🍳🍰👉

http://fred.zimmer.name/vap/4/Db/p34/i261/s14/bayerische_vanillecreme_nach_oberlaa.html

Go

MAR OCT NOV

◀ 27 ▶

2008 2016 2017



▼ About this capture

5 captures

23 Oct 2007 – 27 Oct 2016

Bayrische Creme Oberlaa	50%	66%	Std.	130%	150%	200%	300%
Pulvergelatine	6	7,92	12	15,6	18	24	36
Wasser	20	26,4	40	52	60	80	120
Milch	170	224,4	340	442	510	680	1020
Kristallzucker	50	66	100	130	150	200	300
Vanillezucker	5	6,6	10	13	15	20	30
Salz	0,5	0,66	1	1,3	1,5	2	3
Eigelb	50	66	100	130	150	200	300
Obers	170	224,4	340	442	510	680	1020
Cognac	15	19,8	30	39	45	60	90
Summe	487	642	973	1.265	1.460	1.946	2.919

[Was bedeuten die Mengen und Spalten ?](#)

Achtung: bei dieser Gelatine-Menge NICHT zum stürzen geeignet (größere Menge erforderlich - z.B. +30% bis +50%).

Pulvergelatine mit kaltem Wasser mischen, quellen lassen.

Milch mit Kristallzucker und Vanillezucker und Salz aufkochen.

Eigelb verrühren, die kochende Milchemischung unter Rühren einlaufen lassen und bis zur leichten Bindung des Eigelbs abziehen (82 Grad).

Gelatine zugeben, mixen oder emulgieren und rasch auf 14 Grad abkühlen.

Obers und Cognac zugeben und 24 Stunden kühl reifen lassen.

Die abgestockte Creme wird beim Aufschlagen wieder weich und hat bei einem Litergewicht von etwa 600 g das richtige Aufschlagvolumen.