

zur **rose** abziehen ...



zur *rose* abziehen ...

so oft schon gelesen & ... keine ahnung, was das heissen soll !?
erhitzen auf ca. 80 grad ! woher weiss ich, wann es soweit ist ?

& wieso rose ? abziehen ?

warum & wozu brauche ich das ?

... nun es ist ziemlich einfach erklärt

& am ende ziemlich schwierig, es richtig zu machen !

auch hier heisst es mal wieder: mut zum scheitern ... ausprobieren ...

erfahrungen sammeln ... jedes 20igste mal misslingt auch mir !

zur rose abziehen bedeutet,
eine emulsion ... eine dauerhafte bindung herzustellen mit eigelb & flüssigkeit !
in der regel wird dies benutzt um ein cremiges eis herzustellen aber auch z.b.
eine vanillesauce oder eine legierte (> liason) suppe .
das prozedere ist stets gleich:
die eigelb werden kalt (mit zucker, gewürzen oder alkohol) kalt schaumig geschlagen;
eine heisse flüssigkeit (nicht mehr kochend) wird dazugegeben & diese masse
wird wiederum langsam auf kleiner flamme (bis ca. 80 grad) erhitzt !
dazu benutzt frau einen **holz**löffel & rührt ständig, während des erhitzens, auch über den
topfboden um, damit nichts auch noch so leicht anbrennt;
so oft wie möglich nehmen sie den löffel heraus & pusten auf die flüssigkeit, die am löffel
hängen bleibt; wenn sich ein gebilde bildet (& stehen bleibt) , das einer rose ähnelt,
haben sie die temperatur erreicht & die bindung ist perfekt!
dann sofort vom feuer nehmen & in ein kaltes gefäss geben,
damit ein nachgaren keine chance hat!
machen sie dies zu früh, ist die bindung nicht gut, machen sie es zu spät haben sie rührei !

vanilleeis / vanillesauce

hardware:

heller topf, mixer; holzlöffel,
eismaschine, pacojet o.ä., sieb

zutaten:

1/2l frische vollmilch,
1/2l sahnemind. 33% fett;
mark 1er vanilleschote;
8 eigelb;
200g zucker;
1 pr. salz

milch, sahnem, vanillemark langsam 1x aufkochen & etwas abkühlen lassen;
eigelb & zucker mit dem mixer oder küchenmaschine **sehr** schaumig schlagen;
die heisse flüssigkeit langsam unter rühren in die eigelbe geben;
nun alles in den topf zurückgeben & mit dem holzlöffel auf dem feuer zur rose abziehen (ca. 80 grad);
passieren, abkühlen lassen & in der eismaschine gefrieren
> wenn sie dies nicht in die eismaschine geben, haben sie die ultimative vanillesauce
zu ihrem apfelkuchen !