

Vanille-Parfait

Kessel oder Schüssel zum Aufschlagen?

Kessel (wenn nicht vorhanden, dann Schüssel). Nachteil: Schüssel hat immer Kanten, in die man mit Schneebeesen nicht kommt. Bei Kessel kann man wunderbar alles aufschlagen.

Aufschlagen: Es wird möglichst viel Luft in etwas reingeschlagen.

Über Wasserbad aufschlagen:

Damit z.B. in Ei-Zucker-Masse die Luft leichter eingeschlossen wird, wird die Masse erhitzt, so wird die Luft besser drin festgehalten.

Also Kessel auf Wasserbad stellen und dort erhitzen und schlagen. Mit zunehmender Hitze und zunehmendem Schlagen wird Masse immer heller und schaumiger.

Damit viel Luft eingeschlossen wird, immer eine 8 schlagen, weil man dann beim gleichen Schlag in eine Richtung dreimal so viel Luft reinbringt.

Unterheben: z.B. Eischnee: ganz leicht und ganz locker wörtlich "unterheben", nicht schlagen, sonst wird die bereits eingeschlossene Luft wieder rausgeschlagen.

Für Parfait wird zum Aufschlagen nur Eigelb verwendet, also Eier trennen (pro Person ein Ei) (Eis wird dadurch cremig, dass man Sahne im richtigen Verhältnis mit Eigelb-Zucker-Masse hat (1:1).

Parfait: Wie viel Zucker kommt dran?

Der Friervorgang nimmt sehr viel weg von der Süße, d.h., wenn man die Parfait-Masse abschmeckt, so viel Zucker zugeben, dass man den Eindruck hat, es ist zu süß.

Etwas abkühlen lassen.

Sahne schlagen (bei 7 Eigelb, 250 g Zucker, 400ml Sahne) mit Vanille (entweder aus Schote auslösen oder gemahlene Vanille).

Sahne unter Eigelb-Zucker-Masse heben

In Schälchen füllen (ein Schälchen mehr machen, dann kann man testen, ob Masse fest genug ist.)

Beim Frieren von Parfait:

Glas geht schnell, Aluminium oder Edelstahl noch schneller, bei Plastikschalen mindestens eine Stunde länger ins Eis (leitet Kälte schlechter).