VANILLEKOCHCREME 1/2

In deiner Ausbildung lernst du die Herstellung von verschiedenen Füllungen kennen. Unter anderem von Vanillecreme. Vanillecreme ist eine vielfältig einsetzbare Füllung. Vanillecreme wird verwendet, um Plunder-Gebäcke oder Blätterteig-Gebäcke zu füllen, oder auch den Bienenstich, ein Hefekuchen. Du kannst Vanillecreme aber auch weiter verarbeiten, zum Beispiel zu Buttercreme. Vanillecreme besteht aus der Basis Milch, die mithilfe von Stärke und in der Regel auch Eigelb gebunden wird. Die Stärke wird beim Kochprozess bei 60 °C bis 80 °C anfangen zu verkleistern und im verkleisterten Zustand kann Stärke bis zum Zehnfachen ihres Eigengewichts an Wasser binden. Das heißt, die Stärke ist wesentlich dafür verantwortlich, dass du eine Bindung in Deine Vanillecreme bekommst. Die Menge der Stärke bestimmt die Konsistenz der fertigen Creme, ob sie eher fließend ist oder ob sie sogar richtig fest zum Teil schnittfest werden soll.

Ein weiterer wichtiger Rohstoff in der Vanillecreme ist das Eigelb. Eigelb bringt durch den enthaltenen Emulgator Lecithin eine begünstigte Emulsionsbildung in die ganze Creme. Es gibt natürlich auch Geschmack, aber auch Farbe in die Creme. Vanillecremes ohne Eigelb sind in der Regel sehr blass, farblos. Mit Eigelb bekommen sie eine schöne gelbe Farbe. Bei der Herstellung von Vanillecreme gibt es einiges zu beachten. Schon beim Abwiegen musst du wissen, was davon vornherein zusammengemischt werden und was auf keinen Fall. Der große Teil der Milch, aus der du Vanillecreme herstellen möchtest, kommt gleich in einen Topf und auf eine Wärmequelle, zum Beispiel hier wie bei mir, auf eine Induktionsplatte.

Ungefähr ein Viertel der Milch, das muss nicht exakt sein, aber sollte ungefähr so aufgeteilt werden. Großer Teil in den Topf, kleiner Teil, ungefähr ein Viertel der Milchmenge, kommt in eine Schüssel oder ein Litermaß und in diesem kleinen Teil der Milch, in kaltem Zustand, muss jetzt die Stärke – ich habe hier Weizenstärke – das Eigelb und (das würde ich dir empfehlen) auch der Zucker eingerührt werden. Warum gebe ich den Zucker nicht gleich in den Topf? Zucker fängt ab einer gewissen Temperatur, so 145 °C, in etwa an zu karamellisieren, das heißt er wird braun. Und wenn man nicht aufpasst, auch sehr schnell zu braun, er brennt einfach schnell an. Und um dieser Gefahr aus dem Weg zu gehen, gebe ich meinen Zucker erst später in den Topf und rühre ihn erstmal in den kleinen Teil der Milch, in kaltem Zustand ein. Du könntest ihn theoretisch aber direkt mit aufkommen. Bei der Weizenstärke und dem Eigelb ist es ganz wichtig, dass die auf jeden Fall in die kalte Milch eingerührt werden, weil sich sonst in der Creme beim Kochen Klümpchen bilden können. Die bekommst du auch nicht mehr raus. Also ganz wichtig, Weizenstärke, Eigelb in kalte Milch einrühren und erst wenn der große Teil der Milch kocht, kommt diese Mischung zusammen in den Topf und dann geht es wirklich ans Abbinden der Vanillecreme. Eine Vanillecreme herzustellen ist eine wunderbare Möglichkeit, ausgekratzte Vanilleschoten weiter zu verarbeiten. In den ausgekratzten Schoten steckt nämlich noch wahnsinnig viel Aroma. Diese ausgekratzten Schoten gebe ich einfach mit in die Milch, die ich zum Kochen bringe. Und das Aroma geht in meine Milch und später in meine Creme über.

MIT FREUNDLICHER UNTERSTÜTZUNG DER FÖRDERER
DER NACHWUCHSKAMPAGNE DES DEUTSCHEN BÄCKERHANDWERKS

VANILLEKOCHCREME 2/2

In einem ersten Schritt rühre ich jetzt in den kleinen Teil der kalten Milch, Weizenstärke, Zucker und Eigelb ein. Jetzt bringe ich den großen Teil der Milch im Topf zum Kochen. Bleibe an dieser Stelle unbedingt am Herd stehen, weil Milch kocht schnell über! In der Regel dreht man sich nur mal kurz um und schon ist das Unglück passiert. Warum kocht Milch eigentlich über? Milch enthält viele Eiweißstoffe und einige davon gerinnen durch Hitze. Wenn sich diese Milch im Topf erwärmt und die Eiweißstoffe, die auf Hitze empfindlich reagieren, gerinnen, das heißt denaturieren, sammeln sie sich an der Oberfläche und bilden wie so eine Schicht oder so eine Pelle. Und unter dieser Schicht sammelt sich dann, natürlich in der Milch ist viel Wasser, der Wasserdampf an, treibt diese Pelle nach oben und schon kocht die Milch über. Deswegen immer beim Topf bleiben, um den Moment nicht zu verpassen. Sobald die Milch kocht, können wir unsere angerührte Milchstärke-Zucker-Eigelbmischung in den Topf geben und unter ständigem Rühren die Vanillecreme abbinden. An der Blasenbildung erkennst du, dass die Milch kocht.

Jetzt ist der richtige Zeitpunkt, um einerseits die Hitze etwas zu regulieren und die angerührte Mischung hinzuzugeben. Unter ständigem Rühren bindest du jetzt die Creme ab. Du musst rühren, damit unten der Teil nicht anbrennt. Und du merkst beim Rühren auch sehr schön, wenn die Creme anfängt dick zu werden. Das heißt, die Stärke verkleistert und bindet das freie Wasser. Auch das Eigelb gerinnt, das geht so bei 60 °C los bei Eigelb, und die Creme wird fest. Das merkst du richtig. Wichtig ist, dass du die Creme erst vom Herd nimmst, wenn du mindestens 80 °C, besser noch 85 °C, erreicht hast – um ganz sicher zu gehen, kannst du auch genau hier schauen, wenn es einmal blubbt, hast du auf jeden Fall die notwendige Temperatur erreicht und deine Vanillecreme ist fertig.

Bei der Lagerung von der fertigen Vanillecreme gibt es einiges zu beachten. Vanillecreme enthält viel Wasser und viel Zucker, ein super Nährboden für Mikroorganismen. Außerdem haben wir rohes Eigelb verwendet und die Kerntemperatur der Creme nicht über 10 Minuten bei 70 °C konstant halten können, was sozusagen das Eigelb mikrobiologisch ungefährlich gemacht hätte. Das bedeutet, die Vanillecreme ist ein leicht verderbliches Lebensmittel, mit dem wir besonders sorgsam umgehen müssen! Innerhalb von 2 Stunden muss diese Vanillecreme auf unter 7 °C abgekühlt werden und muss dann konstant bei unter 7 °C gelagert werden. Enthält die Vanillecreme rohes Ei oder Eigelb in unserem Fall, muss sie innerhalb von 24 Stunden verarbeitet oder abgegeben werden. Außerdem ist es wichtig, damit sich keine Pelle bildet, die Vanillecreme abzudecken, am besten mit Frischhaltefolie, und zwar ohne das Luft zwischen Folie und Vanillecreme ist. Ich gebe die Folie direkt auf die Vanillecreme und lasse sie abkühlen. Vielleicht fragst du dich, wann ich da endlich die Vanilleschote raushole. Jetzt ist die Creme noch sehr heiß, da könnte ich mich verbrennen. Ich mache das einfach, wenn sie abgekühlt ist.

MIT FREUNDLICHER UNTERSTÜTZUNG DER FÖRDERER
DER NACHWUCHSKAMPAGNE DES DEUTSCHEN BÄCKERHANDWERKS