Rezeptblatt/Arbeitsvorbereitung (AVOR)

Thema	Quelle	Datum	Name
Dessert	Eigen	17.03.15	Hanselmann Patrick

Gericht: Bier-Espuma

Garmethode/n:

Vorbereitungszeit: ca. Garzeit:

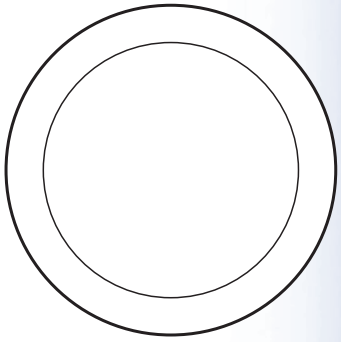
Zutaten für: 0.5 L

Menge	Zutaten	Vorbereitung / Zubereitung
250 ml	Bier	etwas Bier für die Gelatine aufkochen
3 Blatt	Gelatine	einweichen
75 g	Natur Yoghurt	mit Rahm vermischen und Puderzucker
175 g	Rahm	Hinzufügen
50 g	Puderzucker	
Sobald die Gelatine	weich ist zum Bier hinzufügen	und auflösen
Die Flüssigkeit	abkühlen lassen und zur	Rahm Joghurt Gemisch hinzufügen
Die ganze Masse	in einen ISI Bläser füllen	1-2 Patronen Verwenden
30 min kühl stellen	gut schütteln und verwenden	
		Verwendetes Bier: Corona

Anrichteweise

Passende Beilage(n):

Passende Garnitur:

Anrichtegeschirr:

CCP's