

Kaffee-Latte-Drink

Sachbezeichnung



Ausbeute
1 Liter



Zeitplanung
Zubereitung: ca. 15 Minuten



Nährwerte (100 g oder 100 ml)
Energie: 422 kJ/101 kcal;
Fett: 3 g, davon ges. Fettsäuren 0 g;
Kohlenhydrate: 16 g, davon Zucker 11.4 g;
Eiweiss: 2.7 g; Salz 0 g

Rezept

Kaffee-Latte-Drink (1'000 g)

835 g	Vollmilch
165 g	Kaffee-Latte-Sirup

Kaffee-Latte-Sirup (165 g)

114 g	Zucker
45 g	Wasser
6 g	Instantkaffee

Herstellung

1

Vorbereitung

Den löslichen Kaffee im heissen Wasser auflösen. Der Zucker wird nach und nach geschmolzen und bis zum Rauchpunkt caramelisiert.

2

Ablöschen

Den schwarzen Zucker mit dem heissen Kaffee ganz langsam ablöschen. Es ist grösste Vorsicht geboten, da der Temperaturunterschied zwischen Zucker und Wasser sehr hoch ist und die Flüssigkeit beim Ablöschen stark spritzt.

3

Einkochen

Der Sirup auf 105°C/84°R (zum Faden) einkochen und abkühlen lassen.
Für 1 Kaffee-Latte-Drink 20 g Sirup mit 100 g Milch mischen.

4

Verpacken und verwenden

Das Getränk kann im Becher verkauft werden oder als Sirup in der Flasche.
Der Sirup eignet sich für Getränke und zum Aromatisieren von Teigen und Cremen. Der Sirup kann als Glacetopping verwendet werden und macht sogar Fleischsaucen gehaltvoller und aromatischer.