



Patata caramelizada

Receta de V-ZUG AG



Preparación	20 Min.
Tiempo de reposo	4 H
Tiempo de cocción	25 Min.
Unidad	6
Aparato	CombiSteamer V4000 45 a partir de 2021

Los Caramelköppli son un postre atemporal que le encantará. Son fáciles de preparar y se pueden servir en un abrir y cerrar de ojos. Con su textura sedosa y suave y la salsa de caramelo, que añade una agradable nota amarga, son un final perfecto.

Salsa de caramelo

100 g Azúcar

50 ml Agua

Flan de caramelo

500 ml Leche

1 Vaina de vainilla, abierto, sin semillas

3 Huevos

2 Cucharada sopera Azúcar

Salsa de caramelo

Calentar el azúcar en una sartén ancha y caramelizar hasta que se dore ligeramente, removiendo suavemente. Sacar la cazuela del fuego, verter el agua, volver a poner la cazuela en el fuego y reducir a la mitad. Cubrir la base de los moldes con la salsa de caramelo y refrigerar.

Flan de caramelo





Mezclar la leche, la vaina de vainilla y las semillas raspadas en un cazo y calentar. Retire la sartén del horno. Retirar la vaina de vainilla. Batir los huevos y el azúcar en un bol, verter la leche sin dejar de remover y verter con cuidado en los moldes a través de un colador fino. Colocar los moldes en la bandeja de acero inoxidable perforada en la cámara de cocción en frío y cocer al vapor a 90 °C durante 25 minutos. Sacar los Caramelköpflí y refrigerar. Aflojar con cuidado los bordes de los Caramelköpflí con un cuchillo afilado y voltear cada uno en un plato.

Cocción al vapor 90 °C durante 25 Min.

Consejos

Utilizar zumo de naranja o de otra fruta en lugar de agua para la salsa de caramelo.

Los Caramelköpflí pueden prepararse hasta con dos días de antelación.

Accesorios

Para 6 moldes con una capacidad aproximada de 150 ml cada uno

Recipiente de cocción perforado

Información complementaria

Creado el

04.08.2025

