

## DECAF COFFEE FLAN

🕒 20 min. 🏠 Easy

### MATERIALS

Water Glasses (110 ml/4 Oz)  
Bowl  
Saucepan  
Blender/Mixer  
Wooden Spoon  
Ritual Water

แก้วน้ำ (110 มล./ 4 ออนซ์)  
อ่างผสม  
หม้อผสม  
เครื่องปั่น/ เครื่องผสม  
ช้อนไม้สำหรับคน  
น้ำเปล่า

### กาแฟแคปซูล NESPRESSO ที่แนะนำ



### INGREDIENTS

Capsules Of *Ristretto Decaffeinato*  
(2 x 40 ml/ 1.5 oz)  
Egg Yolks  
300 ml / 10.2 Oz Of Milk  
300 ml / 10.2 Oz Of Single Cream  
120 g / 4 Oz Of Caster Sugar  
Gelatin Sheets  
กาแฟแคปซูล *Ristretto Decaffeinato* (2 X 40 มล. / 1.5 ออนซ์)



### เริ่มเลย!

- Soak the gelatine sheets in cold water to soften them in a bowl
  - In another bowl, whisk the egg yolks and sugar until the mixture is pale and creamy
  - Prepare the 2 capsules of *Ristretto Decaffeinato Grand Cru* in espressos (2 x 40 ml/ 15 oz) pour in the bowl
  - Heat the milk and the cream in the saucepan
  - Take the saucepan off the heat and stir in the coffee
  - Pour on the egg mixture and mix well
  - Pour the mixture back into the saucepan
  - Cook, stirring gently with a wooden spoon, until the cream thickens and has the consistency of custard
  - When the cream has reached the desired consistency, add the squeezed out gelatine sheets
  - Stir until the gelatine sheets have completely dissolved in the coffee cream
  - Pour the mixture into the water glasses and chill in the refrigerator for at least 3 hours
- นำแผ่นเจลาตินไปแช่ในน้ำเย็นเพื่อให้เย็นตัว และมีความนุ่มตัวเหมือนละลายในน้ำ
  - ในอ่างผสม ตีไข่แดงและน้ำตาลจนสีของส่วนผสมซีดลงและเนื้อเนียนขึ้น
  - เตรียม กาแฟแคปซูล *Ristretto Decaffeinato 2* แคปซูลในปริมาณแก้วเอสเพรสโซ่ (2x40 มล./15 ออนซ์) เทลงในอ่างผสม
  - อุ้มนมกับครีมในหม้อผสม
  - นำนมในหม้อพักลงจากเตาแล้วผสมในแก้วเอสเพรสโซ่ที่เตรียมไว้
  - เทส่วนผสมข้างต้นลงบนอ่างที่ผสมไข่แดงไว้ แล้วคนให้เข้ากัน
  - เทส่วนผสมที่ได้ทั้งหมดกลับลงไปนึ่งในหม้อผสม
  - ตั้งบนเตาด้วยไฟอ่อนๆ คนด้วยช้อนไม้จนกลายเป็นครีมคัสตาร์ด
  - เมื่อได้เนื้อครีมที่เข้มข้นจนเป็นที่น่าพอใจแล้ว ให้เติมเจลาตินที่ปิดออกจากร้านที่แช่ไว้
  - คนจนเจลาตินละลายในครีมกาแฟ
  - เทส่วนผสมที่ได้ลงในแก้วน้ำที่เตรียมไว้ แล้วแช่ในตู้เย็นอย่างน้อย 3 ชั่วโมงก่อนเสิร์ฟ

ไข่แดง

นม 300 มล./ 10.2 ออนซ์

ครีมธรรมชาติ 300 มล./ 10.2  
ออนซ์

น้ำตาลทรายละเอียด (Caster  
Sugar) 120 กรัม/ 4 ออนซ์

เจลาตินแบบแผ่น

## INSPIRATIONS

