

Карамельное Крем-Брюле

Крем-Брюле

Ингредиенты	Вес (гр)
Молоко	375
Сливки 33-35%	75
Коричневый сахар	80
Желтки	120
Морская соль (Флер де сель)	3
½ стручка ванили	
Итого	653

Приготовление

Разогрейте духовку до 105С.
В сотейнике смешайте молоко, сливки, соль и семена ванили. Доведите до кипения. Накройте пленкой и отставьте в сторону. В другом сотейнике растопите коричневый сахар до карамельного цвета. Тоненькой струйкой влейте к нему горячее молоко со сливками, постоянно помешивая. Проварите пол минуты. Часть получившегося карамельного молока добавьте к желткам, перемешайте лопаткой, добавьте оставшуюся часть жидкости. Разлейте массу по керамическим формочкам (рамекины) и выпекайте в духовке при 105С, 1 час 10 минут. На противень вылейте немного воды, чтобы создать эффект водяной бани. Достаньте крем-брюле из духовки. Оно должно слегка подрагивать в центре. Оставьте остывать при комнатной температуре в течение 1-1,5 часов. После этого поставьте в холодильник на 1-1,5 часа. Когда крем-брюле полностью остыл, сверху присыпьте его кристаллическим сахаром и карамелизуйте с помощью горелки. Если горелки нет, вы можете поставить его на пару минут под гриль. После карамелизации оставьте на 2 минуты, чтобы карамель застыла. Употребляйте крем-брюле сразу же, т.к. этот десерт не хранится долгое время.