

Crème brûlée (Pierre Hermé)

Ingrédients

- 180g Eigelb (etwa 9 Eigelbe)
- 500ml Vollmilch
- 500ml Vollrahm
- 180g Puderzucker

Préparation

1. Heute schlage ich Ihnen eines der klassischsten Rezepte der französischen Pâtisserie vor: die Crème brûlée.
2. Es ist in der Tat ein ziemlich emblematisches Dessert, das auf der Karte vieler Brasserien und französischer Restaurants zu finden ist, und gut zubereitet ist es einfach köstlich ;-). Ich hatte eine Menge Eigelb zu verwenden, daher war dies das ideale Rezept, um sie zu verbrauchen; hier entsprechen die Mengen also der Anzahl der Eigelbe, die ich hatte, also 9, etwa .
3. Ich habe das Rezept von Pierre Hermé verwendet, das ich bereits für meine Tarte Crème brûlée – Himbeere genutzt habe, und ich habe etwa zehn gut vanillierte Crèmes brûlées erhalten.
4. Es ist ein extrem schnelles Dessert, aber man muss genug Zeit für das Garen bei niedriger Temperatur und die Ruhezeit im Kühlschrank einplanen, die unerlässlich ist, um die Crèmes gut fest werden zu lassen.
5. Kochen.
6. Lassen Sie die Flüssigkeit dann etwa dreißig Minuten ziehen.
7. In einer Schüssel schlagen Sie die Eigelbe mit dem Zucker.
8. Sobald die Milch gezogen hat, gießen Sie sie unter ständigem Rühren über die Eier.
9. Gießen Sie dann die Mischung in Förmchen und backen Sie sie im auf 100°C vorgeheizten Ofen.
10. Die Garzeit ist schwer zu bestimmen, da sie von Ihrem Ofen und der Größe (Durchmesser und Dicke) Ihrer Förmchen abhängt.
11. Die Hauptregel, die zu beachten ist, besteht darin, 100°C nicht zu überschreiten, und die Garzeit beträgt in der Regel zwischen 45 Minuten und 1 Stunde 15 Minuten.
12. Die Crèmes sollten fest, aber in der Mitte noch wackelig sein (Sie sollten einen Finger darauf legen können, um zu überprüfen, dass die Crème fest und nicht mehr flüssig ist).
13. Persönlich habe ich meine Crèmes 1 Stunde 30 Minuten lang gelassen, da sie ziemlich dick waren.
14. Lassen Sie sie dann etwas bei Raumtemperatur abkühlen und stellen Sie sie mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank.
15. Kurz bevor Sie sie genießen, bestreuen Sie sie mit braunem Zucker und karamellisieren Sie sie mit einem Brenner.
16. Für die Karamellisierung gehe ich in mehreren Schritten vor, um eine schön knusprige Schicht zu erhalten: Ich streue eine kleine Menge Zucker, benutze den Brenner und wiederhole das zwei- oder dreimal.
17. Ich empfehle Ihnen natürlich, sie erst im letzten Moment zu karamellisieren, um den Kontrast zwischen der kalten Crème und dem noch warmen, knusprigen Karamell zu haben.