

Crèmes brûlées en Air Fryer

Ingrédients

- 1 vaina de vainilla
- 270g de leche entera
- 170g de yemas de huevo (alrededor de 10)
- 110g de azúcar granulada
- 750g de crema líquida entera

Préparation

1. Desde hace algún tiempo, algunos pequeños aparatos han encontrado su lugar en muchas de nuestras cocinas, me refiero, por supuesto, a los Air Fryer.
2. Como (probablemente) muchos de ustedes, tengo uno, y aunque me parece muy práctico para las verduras y otros gratinados, ¡tuve ganas de probarlo en versión pastelería!
3. Si no tienes horno, o si tu horno ya está ocupado con otra preparación, esta receta es para ti; he retomado la mejor receta de crema brûlée a mi gusto, la de François Perret del Ritz, y aquí está el resultado. Tiempo de preparación: 15 minutos + alrededor de 1 hora de cocción. Para unas diez cremas brûlées: Ingredientes: 1 vaina de vainilla de leche entera de yemas de huevo (alrededor de 10) de azúcar granulada de crema líquida entera QS de azúcar moreno para la caramelización. Receta: Calienta la leche con los granos y la vaina de vainilla raspada.
4. Cubre y deja infusionar tanto tiempo como sea posible, mínimo 30 minutos.
5. Bate las yemas de huevo con el azúcar.
6. Agrega luego la leche infusionada retirando la vaina de vainilla, y finalmente la crema líquida fría.
7. Cocina en el Air Fryer equipado con la rejilla.
8. Probé varias cocciones, aquí están mis consejos: si deseas una crema más firme, cocínalas a 90°C durante 50 minutos y luego a 100°C durante 15 minutos.
9. Si las prefieres más cremosas, 100°C durante 45 a 50 minutos.
10. Deja enfriar varias horas en el refrigerador, luego espolvorea con azúcar moreno y carameliza las cremas con un soplete antes de disfrutar.