

Crème brûlée (Karim Bourgi)

Ingrédients

- 4 kpl 12 cm halkaisijaltaan olevia kermapurkkeja varten:
- 110 g täysmaitoa
- 75 g muscovadosokeria
- 1 vaniljatanko
- 90 g kananmunankeltuaisia (noin 5 keltuaista)
- 300 g 35 % rasvaa sisältävää kermaa

Préparation

1. Hyvin vaniljainen crème brûlée, kuka voisi vastustaa?
2. Käytin tällä kertaa Karim Bourgin reseptiä, joka on aina jaettu hänen Instagram-tilillään, vaikka muutin hieman kypsennysmenetelmää saadakseni tuloksen, joka miellyttää enemmän omaa makuani.
3. Olen myös vähentänyt määriä, jotta siitä tulee jälkiruoka 4 hengelle.
4. Kiehauta maito vaniljan kanssa, ja anna sen sitten tekeytyä noin 20 minuuttia kattilan kannen alla.
5. Vatkaa kananmunankeltaiset muscovadosokerin kanssa, kunnes sokeri on täysin liuennut.
6. Kaada sitten kuuma vaniljamaito kahdessa erässä päälle, ja lopuksi lisää kylmä kerma.
7. Sekoita sauvasekoittimella, jotta saat tasaisen koostumuksen, peitä ja laita jääkaappiin 3 tunniksi.
8. Kypsentämiseen en käyttänyt Karim Bourgin suosittelemia menetelmiä, vaan annan teille kaksi vaihtoehtoa: Karim Bourgin menetelmä: esilämmitä uuni 100 °C:seen, laita sitten kermapurkit veteen uunivuokaan vesihaudetta varten.
9. Kypsennä noin 50-60 minuuttia uunisi mukaan.
10. Hän esitteli tuloksen videolla Instagram-tilillään, selittäen, että hän pitää crème brûlée -jälkiruoastaan erittäin kermaisena, jossa on vielä hieman "nestemäistä" rakennetta.
11. Itse pidän crème brûléestä, joka on hieman "jämekämpi", joten noudatin omaa kypsennystekniikkaani, kun teen tätä jälkiruokaa: esilämmitä uuni 95-100 °C:seen, ja kypsennä kermat noin 1 tunti ilman vesihaudetta.
12. Ne ovat valmiita, kun voit varovasti koskettaa niitä sormella ja tuntuu vastustuskykyä.
13. Kaikissa tapauksissa, varo kypsentämästä niitä liian pitkään ja erityisesti liian korkeassa lämpötilassa, muuten saatat saada paakkuja kermasi!
14. Uunista ottamisen jälkeen anna niiden jäähtyä muutama minuutti ja laita ne sitten jääkaappiin vähintään 3 tunniksi.
15. Ripottele päälle sokeria ja karamelloi kaasupolttimella ennen nauttimista!