

# Krim Brûlée (Karim Bourgi)

## Ingrédients

- 110g susu penuh
- 75g gula merah
- 1 batang vanili
- 90g kuning telur (sekitar 5 kuning)
- 300g krim cair dengan 35% lemak

## Préparation

1. Crème brûlée yang sangat vanila, siapa yang bisa menolak?
2. Kali ini saya menggunakan resep dari Karim Bourgi, seperti biasa dibagikan di akun Instagram-nya, meskipun saya sedikit mengubah metode memasaknya untuk mendapatkan hasil yang lebih sesuai dengan selera saya.
3. Saya juga mengurangi jumlah bahan, untuk membuat dessert untuk 4 orang.
4. Didihkan susu dengan vanili, lalu biarkan meresap selama sekitar 20 menit dengan menutup panci.
5. Kocok kuning telur dengan gula merah, hingga gula benar-benar larut.
6. Selanjutnya, tuangkan susu vanili panas secara bertahap, dan akhiri dengan menambahkan krim dingin.
7. Blender dengan blender tangan untuk mendapatkan tekstur yang sangat halus, lalu tutup dan simpan di lemari es selama 3 jam.
8. Untuk memasak, saya tidak mengikuti metode yang disarankan oleh Karim Bourgi, saya memberikan dua metode: metode Karim Bourgi: panaskan oven hingga 100°C, lalu letakkan pot krim dalam wadah berisi air untuk membuat bain-marie.
9. Masak selama sekitar 50 hingga 60 menit tergantung pada oven Anda.
10. Dia menunjukkan hasilnya dalam video di akun Instagram-nya, menjelaskan bahwa dia suka crème brûlée yang sangat krim, dengan tekstur yang masih sedikit "cair".
11. Saya lebih suka crème brûlée yang sedikit lebih "set", jadi saya mengikuti teknik memasak biasa saya saat membuat dessert ini: panaskan oven hingga 95-100°C, dan masak krim selama sekitar 1 jam tanpa bain-marie.
12. Mereka siap ketika Anda bisa meletakkan jari (dengan lembut) di atasnya dan merasakan ketahanan.
13. Dalam semua kasus, hati-hati agar tidak memasaknya terlalu lama dan terutama pada suhu yang terlalu tinggi, Anda berisiko mendapatkan gumpalan dalam krim Anda!
14. Setelah keluar dari oven, biarkan dingin selama beberapa menit lalu simpan di lemari es selama setidaknya 3 jam.
15. Taburi dengan gula dan karamelisasi dengan torch sebelum menikmati!