

Krim Brûlée (Pierre Hermé)

Ingrédients

- 180g kuning telur (sekitar 9 kuning)
- 500ml susu penuh
- 500ml krim cair penuh
- 180g gula pasir

Préparation

1. Hari ini, saya menawarkan salah satu resep paling klasik dari patisserie Prancis: crème brûlée.
2. Ini memang merupakan makanan penutup yang cukup ikonik, yang dapat ditemukan di menu banyak brasserie dan restoran Prancis, dan jika dieksekusi dengan baik, rasanya sangat enak ;-). Saya memiliki cukup banyak kuning telur untuk digunakan, jadi ini adalah resep yang ideal untuk menghabiskannya; di sini proporsinya sesuai dengan jumlah kuning yang saya miliki, yaitu 9 atau sekitar .
3. Saya mengambil resep dari Pierre Hermé yang sudah pernah saya gunakan dalam tart crème brûlée – raspberry dan saya mendapatkan sekitar sepuluh crème brûlée yang sangat vanilla.
4. Ini adalah makanan penutup yang sangat cepat disiapkan, tetapi Anda harus memperhitungkan cukup waktu untuk memasak pada suhu rendah dan mendinginkan di lemari es, yang sangat penting untuk mendapatkan crème yang cukup padat.
5. Tuangkan susu, krim, dan polong vanilla yang dibelah dan dikeruk atau vanilla bubuk ke dalam panci dan panaskan campuran hingga mendidih.
6. Kemudian biarkan cairan menginfus selama sekitar tiga puluh menit.
7. Dalam mangkuk, kocok kuning telur dengan gula.
8. Setelah susu terinfus, tuangkan ke atas telur sambil terus diaduk.
9. Kemudian tuangkan adonan ke dalam ramekin, dan masukkan ke dalam oven yang telah dipanaskan pada suhu 100°C.
10. Untuk waktu memasak, cukup sulit untuk ditentukan karena tergantung pada oven Anda dan ukuran (diameter dan ketebalan) ramekin Anda.
11. Aturan utama yang harus diikuti adalah tidak melebihi 100°C, dan memasak biasanya berlangsung antara 45 menit hingga 1 jam 15 menit.
12. Crème harus padat tetapi masih bergetar di tengah (Anda harus bisa meletakkan jari di atasnya untuk memeriksa bahwa crème sudah padat dan tidak lagi cair).
13. Secara pribadi, dengan crème yang cukup tebal, saya membiarkan crème saya selama 1 jam 30 menit sebelum mengeluarkannya.
14. Selanjutnya, biarkan mereka mendingin sedikit pada suhu ruangan kemudian masukkan ke dalam lemari es setidaknya selama 3 jam.
15. Just sebelum menyajikannya, taburi dengan gula merah dan karamelkan menggunakan torch.
16. Untuk karamelisasi, saya melakukannya beberapa kali untuk mendapatkan lapisan yang sangat renyah: saya taburi sedikit gula, saya gunakan torch dan saya ulangi dua atau tiga kali.
17. Saya tentu saja menyarankan untuk mengaramelkan mereka pada saat terakhir, untuk mendapatkan kontras antara crème dingin dan karamel renyah tetapi masih hangat.