

Crème brûlée dengan Air Fryer

Ingrédients

- 1 polong vanili
- 270g susu murni
- 170g kuning telur (sekitar 10)
- 110g gula pasir
- 750g krim cair penuh

Préparation

1. Sejak beberapa waktu, perangkat kecil telah mengambil tempat di banyak dapur kita, saya tentu saja berbicara tentang Air Fryer.
2. Seperti (kemungkinan) banyak dari kalian, saya memiliki satu model, dan jika saya merasa itu sangat praktis untuk sayuran dan gratin lainnya, saya ingin mencobanya dalam versi kue!
3. Jika kalian tidak memiliki oven, atau jika oven kalian sudah digunakan untuk persiapan lain, resep ini cocok untuk kalian; saya mengambil kembali resep crème brûlée terbaik menurut saya, yang dari François Perret dari Ritz, dan inilah hasilnya Waktu persiapan: 15 menit + sekitar 1 jam pemanggangan Untuk sekitar sepuluh crème brûlée: Bahan-bahan: 1 polong vanili susu murni kuning telur (sekitar 10) gula pasir krim cair penuh QS gula aren untuk karamelisasi Resep: Panaskan susu dengan biji dan polong vanili yang telah dikupas.
4. Tutup dan biarkan meresap sebanyak mungkin, setidaknya 30 menit.
5. Kocok kuning telur dengan gula.
6. Tambahkan susu yang telah direndam sambil mengeluarkan polong vanili, lalu terakhir tambahkan krim cair dingin.
7. Masak dalam Air Fryer yang dilengkapi dengan rak.
8. Saya telah mencoba beberapa metode pemanggangan, inilah saran saya: jika Anda menginginkan krim yang agak padat, panggang pada 90°C selama 50 menit lalu pada 100°C selama 15 menit.
9. Jika Anda menginginkan yang lebih creamy, panggang pada 100°C selama 45 hingga 50 menit.
10. Dinginkan selama beberapa jam di kulkas, lalu taburi dengan gula aren dan karamelisasi krim menggunakan obor sebelum menikmatinya!