

Roti Brioche Hilang (François Perret)

Ingrédients

- 1 brioche
- 140g susu segar utuh
- 1 batang vanili
- 90g kuning telur (sekitar 5 kuning)
- 58g gula merah
- 400g krim kental dengan 33% lemak

Préparation

1. Inilah resep sarapan yang sempurna, resep brioche perdu dari François Perret di Ritz.
2. Resepnya sangat sederhana, Anda bisa membuatnya dengan brioche buatan sendiri (resep François Perret ada di sini tetapi Anda dapat menggunakan resep pilihan Anda) atau dibeli di toko/ toko roti.
3. Untuk dinikmati, sirup maple, buah, selai.
4. biarkan selera Anda berbicara Waktu persiapan: 20 menit Untuk brioche sekitar 25 cm: Bahan-bahan: 1 brioche susu segar utuh 1 batang vanili kuning telur (sekitar 5 kuning) gula merah krim kental dengan 33% lemak Secukupnya mentega dan gula merah untuk memasak Resep: Panaskan susu dengan biji vanila, lalu biarkan meresap sesuai keinginan Anda.
5. Kocok kuning telur dengan gula hingga berubah warna menjadi pucat.
6. Kemudian tambahkan krim, lalu susu yang telah diinfuskan.
7. Potong brioche menjadi irisan setebal 1,5 atau 2 cm.
8. Celupkan irisan ke dalam campuran agar benar-benar terendam, lalu tiriskan.
9. Panaskan sedikit mentega dan gula dalam wajan, lalu saat campuran tersebut mulai karamel, panggang/karamelkan irisan brioche di setiap sisi.
10. Letakkan irisan di atas loyang berlapis kertas roti, lalu panggang dalam oven yang sudah dipanaskan pada suhu 180°C selama 3 menit.
11. Nikmati selagi panas, dan nikmati rasanya!