

Crème brûlée (Karim Bourgi)

Ingrédients

- 110g di latte intero
- 75g di zucchero di canna
- 1 baccello di vaniglia
- 90g di tuorli d'uovo (circa 5 tuorli)
- 300g di panna liquida al 35% di grassi

Préparation

1. Una crème brûlée ben vanigliata, chi può resistere?
2. Questa volta ho utilizzato la ricetta di Karim Bourgi, condivisa come sempre sul suo account Instagram, anche se ho un po' modificato il metodo di cottura per ottenere un risultato più di mio gusto.
3. Ho anche ridotto le quantità, per farne un dessert per 4 persone.
4. Portate a ebollizione il latte con la vaniglia, poi lasciate in infusione per circa 20 minuti coprendo la casseruola.
5. Montate i tuorli d'uovo con lo zucchero di canna, fino a quando lo zucchero non è completamente sciolto.
6. Poi, versate il latte vanigliato caldo in due riprese sopra, e terminate aggiungendo la panna fredda.
7. Frullate con un frullatore a immersione per ottenere una consistenza ben omogenea, poi coprite e mettete in frigorifero per 3 ore.
8. Per la cottura, non ho seguito quella consigliata da Karim Bourgi, vi do i due metodi: quello di Karim Bourgi: preriscaldate il forno a 100°C, poi mettete i vasetti di crema in una teglia con acqua per fare un bagnomaria.
9. Cuocete per circa 50-60 minuti a seconda del vostro forno.
10. Lui mostrava il risultato in video sul suo account Instagram, spiegando che ama la crème brûlée ultra cremosa, con una consistenza ancora un po' "liquida".
11. Io preferisco la crème brûlée un po' più "solidificata", quindi ho seguito la mia tecnica di cottura abituale quando faccio questo dessert: preriscaldate il forno a 95-100°C e cuocete le creme per circa 1 ora senza bagnomaria.
12. Sono pronte quando potete posare delicatamente il dito sopra e sentire una resistenza.
13. In ogni caso, attenzione a non cuocerle troppo a lungo e soprattutto a una temperatura troppo alta, rischiereste di avere dei grumi nelle vostre creme!
14. All'uscita dal forno, lasciatele raffreddare per qualche minuto poi mettetele in frigorifero per almeno 3 ore.
15. Spolverizzate di zucchero e caramellizzate con un cannello prima di gustarle!