

Crème brûlée (Pierre Hermé)

Ingrédients

- 180g di tuorli d'uovo (circa 9 tuorli)
- 500ml di latte intero
- 500ml di panna liquida intera
- 180g di zucchero semolato

Préparation

1. Oggi vi propongo una delle ricette più classiche della pasticceria francese: la crème brûlée.
2. È infatti un dessert piuttosto emblematico, che si trova nel menu di molte brasserie e ristoranti francesi, e ben eseguito è così buono ;-). Avevo un bel po' di tuorli d'uovo da utilizzare, quindi era la ricetta ideale per smaltirli; qui le proporzioni corrispondono quindi alla quantità di tuorli che avevo, 9 quindi circa .
3. Ho ripreso la ricetta di Pierre Hermé che avevo già utilizzato nella mia torta crème brûlée – lampone e ho ottenuto una decina di crème brûlée ben vanigliate.
4. È un dessert estremamente veloce da preparare, però bisogna prevedere abbastanza tempo per la cottura a bassa temperatura e il riposo in frigorifero, indispensabile per avere delle crème ben rassodate.
5. Versate il latte, la panna e i baccelli di vaniglia aperti e raschiati o la vaniglia in polvere in una casseruola e portate il composto a ebollizione.
6. Lasciate poi infondere il liquido per una trentina di minuti.
7. In una ciotola, sbattete i tuorli d'uovo con lo zucchero.
8. Una volta che il latte è infuso, versatelo sui tuorli mescolando bene.
9. Versate poi il composto in dei ramequins e infornate nel forno preriscaldato a 100°C.
10. Per il tempo di cottura, è abbastanza difficile da dire perché dipende dal vostro forno e dalla dimensione (diametro e spessore) dei vostri ramequins.
11. La regola principale da rispettare è di non superare i 100°C, e la cottura dura in generale tra 45 minuti e 1h15.
12. Le crème devono essere rassodate ma ancora tremolanti al centro (dovete poter posare un dito sopra per verificare che la crème sia rassodata e non più liquida).
13. Personalmente, con delle crème abbastanza spesse, ho lasciato le mie crème 1h30 prima di toglierle.
14. Successivamente, lasciatele raffreddare un po' a temperatura ambiente e poi mettetele in frigorifero per almeno 3h.
15. Appena prima di gustarle, cospargetele di zucchero di canna e caramellatele con un cannello.
16. Per la caramellizzazione, procedo in più fasi per avere uno strato ben croccante: cospargo una piccola quantità di zucchero, passo il cannello e ripeto due o tre volte.