

Crème brûlée (Karim Bourgi)

Ingrédients

- 110g de leite integral
- 75g de açúcar mascavo
- 1 vagem de baunilha
- 90g de gemas de ovo (cerca de 5 gemas)
- 300g de creme de leite com 35% de gordura

Préparation

1. Um crème brûlée bem baunilhada, quem pode resistir?
2. Desta vez, usei a receita de Karim Bourgi, compartilhada como sempre em sua conta do Instagram, mesmo que eu tenha modificado um pouco o método de cozimento para chegar a um resultado mais ao meu gosto.
3. Também reduzi as quantidades, para fazer uma sobremesa para 4 pessoas.
4. Ferva o leite com a baunilha, depois deixe infundir por cerca de 20 minutos cobrindo a panela.
5. Bata as gemas de ovo com o açúcar mascavo, até que o açúcar esteja totalmente dissolvido.
6. Em seguida, despeje o leite de baunilha quente em duas etapas sobre a mistura, e termine adicionando o creme frio.
7. Misture com um mixer de imersão para obter uma textura bem homogênea, depois cubra e coloque na geladeira por 3 horas.
8. Para o cozimento, não fiz o método recomendado por Karim Bourgi, dou as duas opções: a de Karim Bourgi: pré-aqueça o forno a 100°C, depois coloque os potes de creme em um prato com água para fazer um banho-maria.
9. Cozinhe por cerca de 50 a 60 minutos, dependendo do seu forno.
10. Ele mostrava o resultado em vídeo em sua conta do Instagram, explicando que gosta do crème brûlée ultra cremoso, com uma textura ainda um pouco "líquida".
11. Eu prefiro o crème brûlée um pouco mais "firme", então segui minha técnica de cozimento habitual quando faço essa sobremesa: pré-aqueça o forno a 95-100°C, e cozinhe os cremes por cerca de 1 hora sem banho-maria.
12. Eles estão prontos quando você pode tocar (delicadamente) neles e sentir uma resistência.
13. Em todos os casos, cuidado para não cozinhar demais e, principalmente, a uma temperatura muito alta, você pode acabar com grumos nos seus cremes!
14. Ao sair do forno, deixe esfriar por alguns minutos e depois coloque na geladeira por pelo menos 3 horas.
15. Polvilhe com açúcar e caramelize com um maçarico antes de se deliciar!