

# Crème brûlée (Pierre Hermé)

## Ingrédients

- 180g de gemas de ovo (cerca de 9 gemas)
- 500ml de leite integral
- 500ml de creme de leite fresco
- 180g de açúcar em pó

## Préparation

1. Hoje, eu proponho uma das receitas mais clássicas da pâtisserie francesa: o crème brûlée.
2. É de fato uma sobremesa bastante emblemática, que se encontra no cardápio de muitas brasseries e restaurantes franceses, e bem executada é tão boa ;-). Eu tinha uma boa quantidade de gemas de ovo para usar, então era a receita ideal para utilizá-las; aqui as proporções correspondem à quantidade de gemas que eu tinha, 9, ou seja, cerca de .
3. Eu usei a receita de Pierre Hermé que já havia utilizado na minha tarte crème brûlée – framboesa e obtive uma pequena dezena de crêmes brûlées bem baunilhadas.
4. É uma sobremesa extremamente rápida de preparar, mas é preciso reservar tempo suficiente para o cozimento em baixa temperatura e o descanso na geladeira, indispensável para que os crêmes fiquem bem firmes.
5. Despeje o leite, o creme e as vagens de baunilha abertas e raspadas ou a baunilha em pó em uma panela e leve a mistura à ebulição.
6. Em seguida, deixe o líquido infundir por cerca de trinta minutos.
7. Em uma tigela, bata as gemas de ovo com o açúcar.
8. Uma vez que o leite tenha infundido, despeje-o sobre os ovos, mexendo bem.
9. Em seguida, despeje a mistura em ramequins e leve ao forno pré-aquecido a 100°C.
10. Quanto ao tempo de cozimento, é bastante difícil de dizer porque depende do seu forno e do tamanho (diâmetro e espessura) das suas ramequins.
11. A regra principal a ser respeitada é não ultrapassar 100°C, e o cozimento geralmente dura entre 45 minutos e 1h15.
12. Os crêmes devem estar firmes, mas ainda tremendo no centro (você deve conseguir colocar um dedo em cima para verificar se o crème está firme e não mais líquido).
13. Pessoalmente, com crêmes bastante espessas, deixei meus crêmes por 1h30 antes de retirá-los.
14. Em seguida, deixe-os esfriar um pouco à temperatura ambiente e depois coloque-os na geladeira por pelo menos 3h.
15. Logo antes de degustá-los, polvilhe-os com açúcar mascavo e caramelize-os com um maçarico.
16. Para a caramelização, eu faço em várias etapas para ter uma camada bem crocante: polvilho uma pequena quantidade de açúcar, passo o maçarico e repito duas ou três vezes.
17. Eu recomendo, é claro, caramelizá-los no último momento, para ter o contraste do crème frio e do caramelo crocante, mas ainda quente.