

Crème brûlée (Karim Bourgi)

Ingrédients

- 110g ng buong gatas
- 75g ng asukal na brown
- 1 pod ng vanilya
- 90g ng mga yolk ng itlog (humigit-kumulang 5 yolk)
- 300g ng likidong crème na may 35% na taba

Préparation

1. Isang crème brûlée na may magandang vanilya, sino ang makakatangi?
2. Ginamit ko ang resipe ni Karim Bourgi sa pagkakataong ito, na ibinahagi tulad ng dati sa kanyang Instagram account, kahit na medyo binago ko ang paraan ng pagluluto upang makamit ang resulta na mas ayon sa aking panlasa.
3. Bawasan ko rin ang mga sukat, upang gawing dessert para sa 4 na tao.
4. Pakuluan ang gatas kasama ang vanilya, pagkatapos ay hayaang mag-infuse ng humigit-kumulang 20 minuto habang natatakpan ang kawali.
5. Batihin ang mga yolk ng itlog kasama ang brown sugar, hanggang sa ganap na matunaw ang asukal.
6. Pagkatapos, ibuhos ang mainit na gatas na may vanilya sa dalawa, at tapusin sa pamamagitan ng pagdaragdag ng malamig na crème.
7. Paghaluin gamit ang hand blender upang makuha ang isang maayos na texture, pagkatapos ay takpan at ilagay sa refrigerator ng 3 oras.
8. Para sa pagluluto, hindi ko sinunod ang pamamaraan na inirerekomenda ni Karim Bourgi, ibinibigay ko ang dalawang pamamaraan: ang kay Karim Bourgi: i-preheat ang oven sa 100°C, pagkatapos ay ilagay ang mga lalagyan ng crème sa isang platito na may tubig upang gumawa ng bain-marie.
9. Magluto ng humigit-kumulang 50 hanggang 60 minuto depende sa iyong oven.
10. Ipinakita niya ang resulta sa video sa kanyang Instagram account, na nagpapaliwanag na gusto niya ang crème brûlée na ultra creamy, na may texture na medyo "likido" pa.
11. Mas gusto ko ang crème brûlée na medyo "nakuha" na, kaya sinunod ko ang aking karaniwang pamamaraan ng pagluluto kapag ginagawa ko ang dessert na ito: i-preheat ang oven sa 95-100°C, at magluto ng mga crème ng humigit-kumulang 1 oras nang walang bain-marie.
12. Handang-handa na sila kapag maaari mong ilagay ang daliri (ng maingat) sa ibabaw at maramdaman ang isang paglaban.
13. Sa lahat ng kaso, mag-ingat na huwag itong lutuin ng masyadong mahaba at lalo na sa sobrang init, maaari kang magkaroon ng mga buhol-buhol sa iyong mga crème!
14. Pagkatapos ng oven, hayaang lumamig ng ilang minuto at pagkatapos ay ilagay ang mga ito sa refrigerator ng hindi bababa sa 3 oras.
15. Budburan ng asukal at caraméliser gamit ang torch bago mag-enjoy!