

Krem Brûlé (Karim Bourgi)

Ingrédients

- 12 cm çapında 4 adet kremalı kap için:
- 110g tam süt
- 75g esmer şeker
- 1 vanilya çubuğu
- 90g yumurta sarısı (yaklaşık 5 sarı)
- 300g %35 yağlı sıvı krema

Préparation

1. Vanilyalı bir crème brûlée, kim buna karıştı koyabilir ki?
2. Bu sefer, her zamanki gibi Instagram hesabında paylaştığı Karim Bourgi'nin tarifini kullandım, ama piirme yöntemini biraz değiştirdim, böylece damak tadına daha uygun bir sonuç elde ettim.
3. Ayrıca, miktarları azalttım, böylece 4 kişilik bir tatlı yaptım.
4. Son olarak, bu crème brûlée'leri çok beğendim ama biraz fazla tatlı buldum; bu yüzden benim gibi üstünde güzel bir karamel tabakası olmasını seviyorsanız, kremaya sadece şeker koymanızı öneririm.
5. Sütü vanilya ile kaynatın, ardından tencereyi kapatarak yaklaşık 20 dakika demlemeye bırakın.
6. Yumurta sarılarını esmer şekerle çırpın, şeker tamamen eriyene kadar.
7. Daha sonra, sıcak vanilyalı sütü iki kez üzerine dökün ve son olarak soğuk kremayı ekleyin.
8. Bir el blenderi ile karıştırarak homojen bir kıvam elde edin, ardından üzerini kapatın ve buzdolabında 3 saat bekletin.
9. Piirme için, Karim Bourgi'nin önerdiği yöntemi uygulamadım, size iki yöntemi veriyorum: Karim Bourgi'nin yöntemi: Fırını 100°C'ye önceden ısıtın, ardından kremalı kapları su dolu bir tepsiye yerleştirerek benmari yapın.
10. Fırınıza bağlı olarak yaklaşık 50-60 dakika piirin.
11. Instagram hesabında videoda sonuçları gösteriyordu, ultra kremsi bir crème brûlée'yi sevdiğini açıklayarak, biraz "sıvı" bir kıvamda olmasını tercih ettiğini belirtiyordu.
12. Ben biraz daha "katı" bir crème brûlée tercih ediyorum, bu yüzden bu tatlıyı yaparken alıttığım piirme tekniğini izledim: Fırını 95-100°C'ye önceden ısıtın ve kremaları yaklaşık 1 saat benmari olmadan piirin.
13. Üzerine parmağınıza (nazıkçe) koyduunuzda bir direnç hissediyorsanız, hazırdırlar.
14. Her durumda, fazla piirmemeye ve özellikle çok yüksek bir sıcaklıkta piirmemeye dikkat edin, aksi takdirde krema içinde topaklar oluşabilir!
15. Fırından çıktıktan sonra, birkaç dakika soğumaya bırakın, ardından en az 3 saat buzdolabında bekletin.
16. Üzerine şeker serpin ve bir mutfak blowtorch ile karamelize edin, ardından afiyetle yiyin!