

Krem Brûlé (Pierre Hermé)

Ingrédients

- 180g yumurta sarısı (yakla ık 9 sarı)
- 500ml tam süt
- 500ml tam sıvı krema
- 180g toz eker

Préparation

1. Bugün size Fransız pastacılı ının en klasik tariflerinden birini öneriyorum: crème brûlée.
2. Kullanmak için oldukça fazla yumurta sarım vardı, bu yüzden onları de erlendirmek için ideal tarif buydu; burada oranlar elimdeki yumurta sarısı miktarına göre ayarlandı, yani yakla ık için 9 yumurta sarısı.
3. Daha önce kullandı ım Pierre Hermé'nin tarifini aldım ve iyi vanilyalı yakla ık on tane crème brûlée elde ettim.
4. Hazırlaması son derece hızlı bir tatlıdır, ancak dü ük sıcaklıkta piirme ve buzdolabında dinlendirme için yeterince zaman ayırmak gereklidir; bu, krema yeterince katıla ması için gereklidir.
5. Sütü, kremayı ve kesilmi ve kazınmı vanilya baklalarını veya vanilya tozunu bir tencereye dökün ve karı ımı kaynamaya getirin.
6. Ardından sıvının yakla ık otuz dakika demlemesine izin verin.
7. Bir karı tırma kabında, yumurta sarılarını ekerle çırpın.
8. Süt demledikten sonra, yumurtaların üzerine dökün ve iyice karı tırın.
9. Ardından karı ımı ramekinlere dökün ve önceden ısıtılmı 100°C fırına yerle tirin.
10. Piirme süresi, fırınınıza ve ramekinlerinizin boyutuna (çap ve kalınlık) ba lı olarak oldukça zor bir tahmindir.
11. Uyması gereken ana kural 100°C'yi geçmemektir ve piirme genellikle 45 dakika ile 1 saat 15 dakika arasında sürer.
12. Krema katıla malı ancak ortada hâlâ sallanabilir olmalıdır (krema katıla mı ve sıvı olmaması için üzerine bir parmak koyabilmelisiniz).
13. Kiisel olarak, oldukça kalın krema ile 1 saat 30 dakika beklettim.
14. Daha sonra, biraz so uması için oda sıcaklı ında bekletin ve ardından en az 3 saat buzdolabında bekletin.
15. Tüketmeden hemen önce, üzerlerine esmer eker serpin ve bir mutfak amandırıası ile karamelize edin.
16. Karamelizasyon için, iyi bir çıtırılık elde etmek için birkaç kez yapıyorum: az miktarda eker serpip, amandırıayı geçiyorum ve iki veya üç kez tekrarlıyorum.
17. Tabii ki, krema so uk ve karamel sıcak oldu unda kontrastı elde etmek için karamelizasyonu son anda yapmanızı öneririm.