

Kaybolmu Briyo (François Perret)

Ingrédients

- 1 brioche
- 140g tam ya lı taze süt
- 1 vanilya çubu u
- 90g yumurta sarısı (yakla ık 5 sarısı)
- 58g esmer eker
- 400g %33 ya içeren krema

Préparation

1. te François Perret'in Ritz'teki kaybolan brioche tarifinin mükemmel kahvaltısı.
2. Tarif oldukça basit, evde yapt ınız brioche ile (François Perret'nin tarifi burada ama istedi iniz tarifi kullanabilirsiniz) veya ma aza/fırından aldı ınız bir brioche ile yapabilirsiniz.
3. Servis için akçaa aç urubu, meyveler, sürülebilir çikolata.
4. Vanilya çekirdekleri ile sütü ısıtın, ardından istedi iniz kadar demlenmeye bırakın.
5. Yumurta sarılarını ekerle çırparak beyazla tırın.
6. Ardından kremayı ekleyin, sonra demlenmi sütü ekleyin.
7. Brioche'u 1,5 veya 2 cm kalınlı ında dilimleyin.
8. Dilimleri karı ıma batırarak iyice emmelerini sa layın, ardından süzgeçten geçirin.
9. Bir miktar tereya ı ve ekeri tavada ısıtın, karı ım karamelize oldu unda, brioche dilimlerinin her iki tarafını karamelize/grilleyin.
10. Dilimleri ya lı ka ıt serili bir tepsiye yerle tirin, ardından önceden 180°C'ye ısıtılm ı fırında 3 dakika pi irin.
11. Sıcak servis yapın ve özellikle afiyetle yiyin!