

Creme brulèe

Categoria: Dolci e Desserts - Al cucchiaio



Informazioni Generali

Preparazione: 10 min	Cottura: 60 min	Dosi per: 6 persone
Costo: Basso	Difficoltà: Bassa	

La crème brûlée, dolce di origine francese la cui ricetta risalirebbe al lontano 1691, significa letteralmente crema bruciata, e consiste in una crema contenente uova, latte, panna e vaniglia cotta a bagnomaria nel forno in pirofile monoporzione.

Come ultimo tocco, viene cosparsa di zucchero successivamente caramellato, in modo da formare una sottile superficie dolce e croccante.



Ingredienti per la crème brûlée

» Latte 125 ml	» Uova 8 (solo i tuorli)	» Zucchero 130 gr
» Panna fresca 500 ml	» Vaniglia 1 baccello	

...per cospargere

» Zucchero q.b.

Preparazione



Per preparare la crème brûlée la prima cosa da fare è accendere il forno a 180°. Versate poi in un tegame il latte, la panna (1), i semi di vaniglia che avrete estratto dal baccello e anche il baccello stesso (2), quindi portate lentamente ad ebollizione. Nel frattempo ponete i rossi d'uovo e lo zucchero in una ciotola (3)



e meschiate gli ingredienti delicatamente con un mestolo di legno (4), senza sbatterli o formare schiuma. Quando il latte bollirà spegnete il fuoco, togliete il baccello di vaniglia e versate lentamente a filo il composto caldo nei rossi d'uovo (5), mescolando continuamente fino a che il composto non sarà diventato omogeneo (6).



A questo punto preparate **sei pirofiline** da forno monoporzione (quelle in foto hanno una capacità di 150 ml l'una) e versatevi il composto ottenuto, debitamente filtrato con un colino (7), poi procedete con la cottura in forno a bagnomaria: disponetele in una teglia contenente dell'acqua bollente che dovrà ricoprire per 1/3 la superficie esterna delle pirofile (8), e infornate per circa **50-60 minuti a 180°**. Quando la superficie della crème brûlée sarà **compatta e dorata** togliete le pirofiline dal forno e lasciatele intiepidire (9).



Cospargete poi la superficie con lo **zucchero semolato** (10) e caramellizzatela con l' **apposito attrezzo** (11), oppure in alternativa ponete la crème brûlée sotto **algrill** per qualche minuto. Non appena si sarà formata la crosticina dorata in superficie, la vostra crème brûlée è pronta per essere servita (12).

Consiglio

Per una buona riuscita della crème brûlée è consigliabile porre le pirofiline contenenti il composto da cuocere a bagnomaria, in una teglia contenente dell'acqua bollente.

A questo scopo vi consiglio di versare due dita di acqua nella teglia e di metterla sul fuoco: appena l'acqua bollerà, potete adagiarvi le pirofile e infornarle.

Per rendere la vostra crème brûlée più gustosa potete inoltre sostituire allo zucchero semolato lo zucchero di canna che renderà la crème brûlée più aromatizzata.

Infine è importante dire che se intendete servirla dopo qualche tempo dalla sua preparazione è consigliabile conservarla nel frigorifero senza caramellarla per poi effettuare questa operazione poco prima di servirla.

