Creme Brulee

Cuisine: **French**
Food category: **Desserts**

Author: **Pavel Gaubmann**
Company: **Retigo**

Program steps

1	Hot air	100 %	Termination by time	01:10 hh:mm	90 °C	40 %	

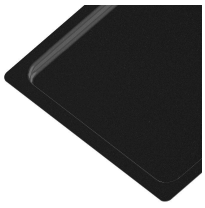
Ingredients - number of portions - 6

Name	Value	Unit
Žloutek	240	g
Vanilkový lusk	1	pcs
Mléko	150	ml
Smetana	900	ml
Cukr	200	g
Třtinový cukr	30	g

Directions

Promícháme žloutky s cukrem, studenou smetanou. Vanilkový lusk podélně rozřízneme a nožem setřeme semínka, které vložíme do mléka a přivedeme k bodu varu. Poté vše smícháme dohromady, řádně promícháme, nalijeme do keramických misek. Pečeme na 90°C bez páry cca 1h. Hotové necháme vychladnout. Při servírování posypeme třtinovým cukrem, flambujeme do kud cukr neskaramelizuje. Servírujeme s citrusovým tatarákem, máslovými sušenkami.

Recommended accessories



Vision Bake