
Creme brulee

Dodano: 2005-01-20 19:30:11

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 3333 razy.

500 ml smietanki kremowki
1 laska wanilii
5 zoltek
5 lyzek bialego cukru
5 lyzek cukru jasnobrazowego lub bialego na wierzch

Piec rozgrzac do 150C/300F. Przygotowac czajnik z gotujaca woda, 4 male plaskie szklane miseczki i blache z wysokimi brzegami, w ktorej te miseczki sie zmieszcza. Blache umiescic w piecu. W srednim garnku doprowadzic smietanke do wrzenia razem z laska wanilii i zdjac z ognia. Wyjac wanilie, lekko oplukac, przeciac wzdluz jednego brzegu, nozem zeszkrobac mikroskopijne ciemnobrazowe nasionka wzdluz

wnetrza calego straku i dodac do smietanki. (Reszte wanilii wsadzić do słoika z cukrem.) Zoltka ubić z białym cukrem, połączyć ze smietanką. 4 miseczki wypełnić mieszanką zółtkowo-smietankową i ustawić w piecu na blasze z wysokimi brzegami. Ostrożnie wypełnić blachę naokoło misek gotującą wodą z czajnika do połowy wysokości misek.

Piec 40 minut. Wyjąć, ostudzić 30 minut. Brazowy cukier umieścić w sitku i przesiać cienką równą warstwę na wierzchu kremu. Wstawić pod opiekacz lub przypalić cukier palnikiem.

Wskazówki i uwagi:

Mozna użyć białego cukru na wierzchu, ale brazowy cukier się o wiele lepiej topi i pali, jak również zastyga w cieniutką warstwę twardego karmelu, co nadaje wspaniałego yin i yang tej potrawie - chrupiące kawalki karmelu w rozplywającym się w ustach budyniu waniliowym. Krem będzie miał małe czarne kropeczki nasion wanilii, które wyglądają, jak pieprz, a nadają niezwykle szlachetny smak. Po tych nasionkach można poznać prawdziwy creme brulee. Testując w ten sposób restauracje od razu można się zorientować co do poziomu ich umiejętności kulinarnych.

Nadesłał: Magdalena Bassett <>

używając wanilii do potraw powinno się ją przekroić przed gotowaniem, jak również usunąć nożem jej całą zawartość i tak przygotowana dopiero używać do gotowania.

Nadesłał(a): gina <gpiepiorka@sbcglobal.net> 2006-02-02 06:02:29

Poprzednia informacja o wanili jest błędna.

Wanilia zawiera w sobie tysiące małych ziarenek, które to właśnie nadają charakterystyczny smak potrawom i deserom. Łaska waniliowa (a właściwie jest to strączek orchidei) gotuje się w całości, a dopiero po 10-minutowym gotowaniu na małym ogniu w mleku czy śmietance, przekrawa się wzdłuż i wyskrobuje wszystko ze środka dodaje się do deseru. Sama łaska po wyskrobaniu się płucze z mleka i przechowuje w cukrze.

Nadesłał(a): Magdalena Bassett <magda@olympus.net> 2006-05-23 22:05:09