

# 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 creme brulèe

>> 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 mischiate 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 creme brulé 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 creme brulé sotto al grill per qualche minuto. Non appena si sarà formata la crosticina dorata in superficie, la vostra creme brulé è pronta per essere servita (12). Per una buona riuscita della creme brulé 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.

### Conservazione

Consigliamo di consumare la crème brûlée appena pronta, ma se lo desiderate potete conservarla per un giorno al massimo, chiusa in un contenitore ermetico e posta in frigorifero.

