



CRÈME BRÛLÉE
ALASVAINASDEVAINILLA

MASA CRÈME BRÛLÉE NOROHY

Leche entera.....	510 g
Nata para montar 35 %.....	2 000 g
Yemas de huevo.....	760 g
Azúcar.....	250 g
Vaina de vainilla NOROHY	48 g

Rajar y extraer la pulpa de vainilla, **poner** esta pulpa en la leche así como las cortezas rajadas.

Templar y **dejar reposar** una noche.

Añadir la nata, así como las yemas y el azúcar.

Verter en platos normales o de porcelana.

Cocer a 90 °C hasta obtener una crema lisa y temblorosa.

Reservar en frío.

ACABADO

Azucarar una primera vez las crèmes brûlées enfriadas.

Limpiar los bordes de porcelana, después **caramelizar**, **azucarar** un segunda vez y **caramelizar** de nuevo.

CONSEJO DEL CHEF

Para mantener las semillas de vainilla en suspenso en el centro de la crème brûlée, habrá que hervir la nata, la leche con la vainilla rajada y raspada.

Después verter el líquido sobre la mezcla azúcar y yemas.

Sin embargo, la textura de degustación dará una sensación más grasa que la receta inicial.

