



CRÈME BRÛLÉE
AI BACCELLI DI VANIGLIA

PREPARATO PER CRÈME BRÛLÉE NOROHY

Latte intero.....	510 g
Panna da montare 35%.....	2 000 g
Tuorli.....	760 g
Zucchero semolato	250 g
Baccello di vaniglia NOROHY	48 g

Incidere ed estrarre la polpa di vaniglia, **metterla** nel latte con le scorze incise.

Riscaldare e **lasciare riposare** per una notte.

Aggiungere la panna, i tuorli e lo zucchero.

Versare in piatti o piatti di porcellana.

Cuocere a 90°C fino ad ottenere una crema liscia e tremolante.

Conservare al fresco.

FINITURA

Zuccherare una prima volta le creme brûlée raffreddate.

Pulire i bordi della porcellana, quindi **caramellare, zuccherare una seconda volta e caramellare di nuovo**.

CONSIGLIO DA CHEF

Per mantenere i semi di vaniglia sospesi nel cuore della crema brûlée, far bollire la panna e il latte con la vaniglia incisa e raschiata.

Quindi versare il liquido sulla miscela di zucchero e tuorlo.

Nota bene: la consistenza al palato risulterà essere più grassa rispetto alla ricetta iniziale.

