



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 <b>NOROHY</b> .....	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.

