

CRÈME BRÛLÉE VANIGLIA

CALCOLADA PARA 6/7 CREMAS

PREPARATO PER CRÈME BRÛLÉE ALLA VANIGLIA

Latte intero.....	125 g
Zucchero semolato.....	85 g
Panna liquida intera	350 g
Tuorli	5 pces
Baccello di vaniglia NOROHY	2 pces

Dividere la vaniglia a metà. **Aggiungere** i semi e il baccello nel latte e lasciare **in infusione** in frigorifero per almeno due ore.

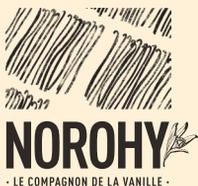
Rimuovere i baccelli e **scaldare** il latte e lo zucchero semolato. **Versare** sulla panna da montare e sui tuorli precedentemente mescolati. **Versare** il preparato negli stampi per crème brûlée. Cuocere subito in forno a 120°C per circa 30 minuti, fino a quando la panna inizia a tremolare al centro dello stampo.

Conservare in frigorifero.

Al momento del servizio, **versare** dello zucchero di canna su ogni crème brûlée e **bruciare** lo zucchero con il cannello.



Questo documento è offerto da



  @norohyvanille
norohy.com

Ricette originali dell'École
Gourmet Valrhona.

La riproduzione e diffusione sono
vietate. Riservato a uso privato.

Crediti fotografici :
Philippe Barret