

CRÈME BRÛLÉE DE VAINILLA

CALCULADA PARA 6/7 CREMAS

PREPARADO PARA CRÈME BRÛLÉE

Leche entera	125 g
Azúcar	85 g
Nata líquida entera	350 g
Yemas de huevo	5 pces
Vainilla de vainilla NOROHY	2 pces

Rajar la vainilla. Añadir las semillas y la vaina a la leche y dejar infusionar en el frigorífico durante al menos dos horas.

Retirar la vaina y calentar la leche con el azúcar.

Verter sobre la nata y las yemas de huevo anteriormente mezcladas. Verter esta preparación en moldes de crème brûlée. A continuación, cocer en horno a 120 °C durante unos 30 minutos hasta que la nata empiece a hervir en el centro del molde.

Reservar en la nevera.

En el momento de servir, poner azúcar moreno sobre cada crema y quemar el azúcar con un soplete.



Esta carta está ofrecida por



NOROHY
- LE COMPAGNON DE LA VAINILLE -

  @norohyvanille
norohy.com

Recetas originales de la École
Gourmet Valrhona.

Queda prohibida toda reproducción o
difusión excepto uso privado

Créditos fotográficos :
Philippe Barret