Creme Brulée



Ingredientes

Azúcar para el brulée: 3/4 Taza
Huevo entero grande: 1 Unidad
Pasta de vainilla: 1 cda.
Yemas de huevo: 4 Unidades
Crema de leche: 2 y 3/4 Tazas

Preparación de la Receta

- Precalentar el horno a 180° C y recubrir 6 moldecitos para cupcakes o cualquier otro molde de 150 gramos puestos en una *cacerola* grande y que los lados de la misma sean más altos que los moldes.
- Calentar la *crema* a fuego medio bajo con las semillas de la vainilla sacadas de la vaina
- Si se utiliza pasta de vainilla, batir con la *crema* y al calor
- Luego, calentar la *crema* durante 5 minutos, observando que no se desborde.
- Batir en otro bol las yemas de *huevo*, el *huevo* y el azúcar
- Batir en la *crema* caliente, de a poco, hasta que todo haya sido añadido
- Pasar por un colador y, a continuación, la verter en los moldes
- Si salen pequeñas burbujas en la superficie de la *crema*, utilizar la esquina de una toalla de papel para quitarlas, si no se quitan, impedirán que la *crema* brûlée se queme fácilmente y de manera uniforme.
- Verter agua hirviendo con cuidado alrededor de los platos con la *crema* brûlée, de modo que el agua llegue justo hasta un poco más de la mitad de los platos y con cuidado llevamos esto al horno
- Llevar a hornear las natillas unos 30 minutos hasta que estén firmes en los bordes, pero que no hayan terminado de cuajar por completo
- Dejar enfriar las natillas durante 10 minutos en el baño de agua
- Retirar utilizando un paño o guante de cocina para enfriar completamente sobre una rejilla
- Enfriar las natillas al menos 3 horas antes de servir.

Emplatado

- Espolvorear cada natilla con una fina capa de azúcar.

- Encender con cuidado el soplete para cocina y comenzar a caramelizar el azúcar moviendo el soplete de un lado a otro sobre las natillas, alrededor de 3 a 5 cm de distancia de esta
- Rociar otra capa delgada de azúcar sobre la primera capa y quemar de nuevo, repetir otras 2 veces o hasta obtener la capa de caramelo deseada
- Servir inmediatamente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/creme-brulee-4