



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.yemek.name)

## KREM BRÜLE

<https://yemek.name>

1/2 çay kaşığı Doğal Vanilya Özü  
3 1/2 su bardağı Süt Kreması  
6 adet Yumurta Sarısı  
1/2 su bardağı Toz Şeker  
Karamelize etmek için:  
1/2 su bardağı esmer ve ince pudra şekeri

Fırın 180 derece fanlı olarak ön ısıtma yapılarak hazırlıklara başlıyoruz.

6 adet ısıya dayanıklı yemek kaplarının içini fırça ile yağlanır.

Ocak üzerinde benmari ekipmanı kurulur. Büyük bir su dolu kabın içine daha küçük içi krema dolu ısıya dayanıklı kap yerleştirilir. Ve kısık ateşte krema, içinde doğal vanilya özü ile ısıtılır. 03 Diğer tarafta yumurta sarıları ve tozşekeri bir kaptaki rengi dönene kadar çırpılır. Bu çırpma işlemi tamamlandığında, ısıtmış olan vanilyalı süt kremasından bir parça , çırpmakta olduğumuz yumurta sarılarının içine konur. Amaç yumurta sarılarının ısını, ısıtmış olan süt kreması ile dengelemek.

Bu işlem tamamlandığında bütün karışımları ocak üzerinde buluşturulur. Gene mikser yardımı ile çırpma işlemine ocak üzerinde 10dk devam edilir. Bu süre Krem Brüle'nin kıvamı için gerekli bir süre. Kıvamın tuttuğundan emin olmak için, bir tahta kaşığı kremaya daldırıp çıkarın ve sırt tarafına parmağınızda bir çizgi (genişçe) çekin. Eğer çizgi bozulmadan bir süre kalıyorsa krema hazır demektir. Çizgi hemen bozuluyorsa krema biraz daha çırpılacak ve pişirilecektir.

Krema hazır olduktan sonra soğuması için tezgaha alınır. Diğer tarafta yağlanmış kaplar fırın tepsisine yerleştirilir. Buhar banyosu mantığında pişecek olan Krem Brüle için hazırlanan tepsinin içine kapların yarısına kadar gelecek şekilde su ilave edilir ve soğumuş olan krema bir süzgeçten geçirilerek (vanila tanelerini ayıklamak için) kaplara paylaşılır.

Bu şekilde hazırlanan tepsi fırında 20dk pişecektir. Kremanın üzerindeki kabuk kızardığında ve kabın yan taraflarından küçük küçük ayrılmaya başladığında Krem Brüle hazır demektir.

Fırından çıkarılır. Soğumak üzere tezgaha alınır. Soğuduktan sonra buzdolabında minimum 3 saat veya tam lezzetinin oluşması için 24 saat bekletilir.

Krem Brüleler hazırlandıktan sonra, servise almadan üst tabakası olan karamelize işlemi yapmak gerekiyor. Esmer şeker ve ince çekilmiş pudra şekeri karışımı bu karamelize işlemi için gerekli olan malzemeler. Bu arada dikkat edilmesi gereken bir diğer kou bu katmanın inceliği. Ne kadar ince ve kırılgen yapıya sahip olursa, alt kısımdaki lezzetin önüne geçmemiş olur. Bunu gerçekleştirmek için 2 farklı yöntem bulunmakta:

Blow Torch yöntemi: El meşalesi ve pürmüz olarak da bilinen bu alet gaz ile çalışmakta ve özel mekanizması ile ateş çıkarmadan sadece alevi ile şekeri yakmaktadır. Hazırlanan Krem Brüle'nin üzerine 1 tatlı kaşığı serpilgen şeker bu alet ile yakılır.

Izgara yöntemi: Bu şekilde bir ekipman olmadığı takdirde yapılacak işlem oldukça basit ve kolay. Sonuç ise pürmüzü aratmayacak güzellikte.

Hazırlanan Krem Brüle, buz dolu bir kabın içine yerleştirilir. Fırının ızgarası çalıştırılır, bu hazırlanan buz dolu tepsi, üzerleri şeker ile kaplanmış Krem Brüle'ler ile ızgaraya en yakın mesafeye yerleştirilir. Buz, bu sıcaklıkta kremanın kıvamını korumasını sağlayacaktır. Şekerler karmelleştğinde Krem Brüle hazır demektir.



---

© lezzetler.com tarif no:130261 • adı:Krem Brüle • gönderen:Bahtiyar Canlı • indirme tarihi:08.04.2025 - 01:17