



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREM BRÜLE

<https://yemek.name>

1/2 çay kaşığı doğal vanilya özü
3,5 su bardağı süt kreması
6 adet yumurta sarısı
1/2 su bardağı toz şeker
Karamelize etmek için
1/2 su bardağı esmer

8 adet ısıya dayanıklı yemek kaplarının içini fırça ile yağlanır.

Ocak üzerinde benmari ekipmanı kurulur.

Büyük bir su dolu kabin içine daha küçük içi krema dolu ısıya dayanıklı kap yerleştirilir.

İçine sadece doğal vanilya özü kullanılır.

Kaynamasına kesinlikle izin verilmeden ısıtılır.

Diğer tarafta yumurta sarıları ve tozşekeri bir kapta rengi dönene kadar çırpıyoruz.

Bu çırpma işlemi tamamlandığında, ısıtmış olan vanilyalı süt kremasından bir parça, çırpmakta olduğumuz yumurta sarılarının içine koyuyoruz.

Amaç yumurta sarılarının ısınıp, ısınmış 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 alınacaktır.

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 kaplara paylaşılır.

Bu şekilde hazırlanan tepsi fırında 20dk pişecektir.

Kremanın üzerindeki kabuk kızardığında ve kabin 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.

Servise alınmadan 20 dakika önce buzdolabından çıkarılır.

Üzerine kahverengi şeker serpilerek, pürmüz ile yakılarak şekerler eritilir.

İkrama hazır hale gelmiştir.



© lezzetler.com tarif no:128727 • adi:Krem Brüle • gönderen:temelli • indirme tarihi:05.04.2025 - 19:03