



CRÈME BRÛLÉE



QimiQ AVANTAGES

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Vermindert Hautbildung und Verfärbung und ermöglicht daher eine längere Präsentationszeit
- Voller Geschmack bei weniger Fett



15



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

500 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

500 ml Crème fouettée 36 % graisse

8 Jaune(s) d'œuf

120 Sucre

1 Gousse(s) de vanille, pulpe
Sucre, pour caraméliser

PRÉPARATION

1. Backofen auf 120 °C (Umluft) vorheizen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
3. Schlagobers, Eier, Zucker und Vanillemark dazumischen. Masse in feuerfeste Förmchen füllen.
4. Förmchen auf ein tiefes Backblech stellen und so viel heißes Wasser in das Blech gießen, sodass sie zur Hälfte im Wasser stehen.
5. Creme im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene ca. 30 Minuten stocken lassen.
6. Creme brûlée auskühlen lassen, mit Zucker bestreuen und mit einem Gasbrenner oder im Backofen bei maximaler Oberhitze karamellisieren.