



BROWN BUTTER SALTED CARAMEL CREME BRULEE SOUS VIDE



QimiQ AVANTAGES

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Bindet Flüssigkeit, vermindert Verfärbungen und Hautbildung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



35



INGRÉDIENTS POUR 65

250 g	QimiQ Base crème
250 g	Crème fouettée 36 % graisse
60 g	Sucre cristallisé
60 g	Jaune(s) d'œuf
2 g	Vanille Paste_Pâte de vanille
1 g	Sel

PRÉPARATION

1. Alle Zutaten im Mixer mischen und durch ein Sieb passieren.
2. Auf die abgekühlte Karamellcreme geben und klopfen, um überschüssige Luft rauszubekommen.
3. Nach dem Garen abkühlen lassen.
4. Bei 80°C eine Stunde lang abstocken lassen.
5. Zum Servieren: 50 g gesalzene Butter braun, 125 g Zucker, 95 ml Schlagobers. Butter bräunen, Karamell mit Schlagobers ablöschen, Butter zugeben und einkochen bis eine cremige Konsistenz entsteht.