



BROWN BUTTER SALTED CARAMEL CREME BRULEE SOUS VIDE



QimiQ VORTEILE

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



35



leicht

ZUTATEN FÜR 65 G = 1 PORTION

250 g	QimiQ Classic
250 g	Schlagobers 36 % Fett
60 g	Feinkristallzucker
60 g	Eigelb
2 g	Vanille Paste
1 g	Salz

ZUBEREITUNG

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.