



CRÈME BRÛLÉE (NO BAKED)



QimiQ AVANTAGES

- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Réduit la formation de peau et la coloration et prolonge ainsi le temps de présentation
- Goût savoureux avec moins de matières grasses



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 475 G

200 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

85 g Œuf(s) complet(s)

50 g Jaune(s) d'œuf

90 ml Crème entière

50 g Sucre

Graines de 1 gousse de vanille

Sucre, pour caraméliser

PRÉPARATION

1. Vollei, Eigelb, Sahne, Zucker und Mark der Vanilleschote mit einem Stabmixer aufmixen.
2. Die Mischung über Wasserdampf unter ständigem Rühren stocken lassen.
3. Mischung in einen Mixbecher geben, QimiQ Classic dazugeben und mit einem Stabmixer glatt mixen.
4. Creme abfüllen und ca. 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
5. Mit Zucker bestreuen und mit einem Gasbrenner oder im Backofen bei maximaler Oberhitze karamellisieren.