



# BROWN BUTTER SALTED CARAMEL CREME BRULEE SOUS VIDE



## QimiQ VANTAGGI

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



35



semplicement

## INGREDIENTI PER 65

**250 g** QimiQ Classic

**250 g**

**60 g** Zucchero cristallino

**60 g** Tuorlo d'uovo

**2 g** Pasta di vaniglia

**1 g** Sale

## PREPARAZIONE

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.