

BROWN BUTTER SALTED CARAMEL CREME BRULEE SOUS VIDE



QimiQ BENEFITS

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





35

easy

INGREDIENTS FOR 65

250 g	QimiQ Classic
250 g	Whipping cream 36% fat
60 g	Caster sugar
60 g	Egg yolk(s)
2 g	Vanilla Paste
1 g	Salt

METHOD

- 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.