



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.