

Crema brulee



Tiempo de
preparación

90 min.

Porciones

6

Ideal para

Comida

Nivel

Fácil

Ingredientes

500 ml Crema para batir de cava

125 g Azúcar

5 pza Yemas de huevo San Juan

1/2 pza Vaina de vainilla

1 pizca Sal

Cantidad necesaria de: Azúcar para caramelizar Fresas Blueberry Hojas de menta

Preparación

1. Hervir la crema con la mitad del azúcar la vainilla y la sal.
2. Al mismo tiempo blanquear las yemas con el resto del azúcar (batir)
3. Incorporar las yemas a la crema cuando llegue al punto de ebullición, bajar la lumbre a fuego medio y continuar la cocción sin dejar de mover a punto nap. (84°C)
4. Retirar de fuego y verter en moldes indicados para la crème brûlée (Ramekin)
5. Hornear a 120°C hasta que termine su cocción aproximadamente 35 minutos.
6. Retirar del horno y refrigerar.
7. Para servir se le espolvorea una capa del azúcar en toda la superficie y con ayuda de un soplete y plancha especial para este se carameliza el azúcar.
8. Se decora con fresas y berrys, hojas de menta.