

CREME BRULEE



Preparazione : 10 min - **Riposo :** 2 ora(e) - **Cottura :** 8 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 4-6 persone

- CREMA ALLA VANIGLIA : - 4 fogli di gelatina (4 g) - 1 stecca di vaniglia - 40 g di zucchero in polvere - 500 ml di panna fresca - 5 tuorli - 25 g di Maizena® (amido di mais) - zucchero grezzo di canna da spolverizzare

1. Preparare la CREMA ALLA VANIGLIA : immergere i fogli di gelatina in una bacinella di acqua fredda per 5 minuti. Mettere tutti gli ingredienti insieme (con l'interno dello spicchio di vaniglia e i fogli di gelatina strizzati) nel contenitore di metallo. Avviare il programma ESPERTO, 8 minuti/velocità 5/95°C. Riavviare il programma ESPERTO, 2 minuti/velocità 10 (senza scaldare).

2. Versarla in pirofile monoporzione. Lasciare raffreddare a temperatura ambiente e mettere in frigorifero per circa 2-4 ore.

3. Al momento di servire, cospargere di zucchero grezzo di canna e caramellare la parte superiore usando un cannello da cucina oppure passare sotto il grill del forno.

Cook Expert ■