

Het maken van crème brûlée



Inleiding

Een crème brûlée is een vanillecrème die in de oven gegaard wordt en die koud wordt geserveerd met een dun krokant warm laagje gebrande suiker. Eierdooiers zorgen voor de binding. Tegenwoordig wordt er ook met andere smaken geëxperimenteerd, bijvoorbeeld sinaasappel, vanille, zoethout, koffie, anijs of combinaties van deze smaken.

Benodigde materialen

pan
garde
pannenlikker
haarzeef
afruimbak
vormen
litermaat

Receptuur

0,5 liter slagroom ongezoet
85 gr rietsuiker
1 stokje vanille
70 gr eigeel

Werkwijze

1. Leg de benodigde materialen en grondstoffen klaar voor gebruik.
2. Snijd het vanillestokje doormidden, schraap de vanillezaadjes eruit en doe deze in de pan.
3. Doe alle ingrediënten met uitzondering van het eigeel in de pan en breng deze al roerend aan de kook.
4. Voeg een beetje van de kokende vloeistof bij het eigeel en meng het door elkaar.
5. Voeg het eiernmengsel bij de rest van de room en verwarm deze door tot er een binding ontstaat.
6. Zeef de massa door een haarzeef en blijf roeren.
7. Vul de bakjes af met een litermaat.
8. Laat het geheel in een voorverwarmde oven van 105 °C in 35 minuten gaar worden.
9. Laat de bakjes met crème afkoelen en opstijven in de koeling.
10. Reinig en desinfecteer alle gebruikte materialen, gereedschappen en de werkplek.
11. Voorzie de crème brûlée vlak voor het uitserveren met de brander van een laagje gebrande suiker.

Tips

Als je de vanillestokjes uit de crème brûlée hebt verwijderd, spoel deze dan af en laat ze drogen in de warmhoudkast of oven. Eenmaal droog kun je ze in suiker leggen voor eigengemaakte vanillesuiker of in olie voor vanilleolie.

Gebruik vanillesuiker als je geen vanillestokjes hebt of te duur vindt. Houd er dan wel rekening mee dat je de vanillesuiker als gewone suiker meerekent in je receptuur.

Als de crème eenmaal is gebonden en je de pan van het vuur hebt gehaald kunnen er toch wat luchtballen zijn ontstaan. Deze kan je makkelijk verwijderen door er even met een gasbrander snel overheen te gaan. Lucht kan niet tegen hitte. Op deze manier krijg je altijd een gladde, egale crème brûlée.

Resultaat

De handeling is goed uitgevoerd wanneer:

- een gladde crème is ontstaan;
- de crème niet is geschild;
- de crème brûlée na het garen de juiste dikte heeft;
- er een mooi krokant suikerlaagje op de crème zit.