



Crème brûlée



Zucchero di canna
ORO DEL TROPICO



Difficoltà media



30 minuti

Ingredienti per la Creme Brulée per 6 persone

- 250 g Latte
- 275 g Panna fresca
- 150 g Zucchero semolato
- 175 g Tuorli d'uovo (circa 9)
- 10 g Amido di mais (maizena)
- 1 limone Scorza grattugiata di 1 limone
- 1 bacca Vaniglia
- 70 g Zucchero di canna ORO DEL TROPICO per gratinare

Procedimento



1. Mettete a bollire il latte con la panna e l'interno della bacca di vaniglia; nel frattempo sbattete i tuorli con lo zucchero semolato, la maizena e la scorza del limone grattugiata.



2. Quando il latte raggiungerà il bollore, versate un po' di latte nel composto di tuorli per stemperarlo, quindi aggiungetelo nella casseruola con il resto del latte.



3. Procedete ora con la “cottura alla rosa” fino a raggiungere gli 85°C (misurate la temperatura con il termometro, per chi non avesse un termometro da cucina, un indicatore sarà la velatura del cucchiaino).



4. Mettete il composto in cocottes individuali e cuocete in forno a bagnomaria o a calore moderato, 160°C per circa 20 minuti. Alla fine della cottura, quando la crema è rappresa, sfornate e lasciate raffreddare.



5. Cospargete la superficie delle creme con lo zucchero di canna, fiammeggiate con un caramellatore per ottenere una croccante crosticina e decorare con frutta a piacere.