

MI VERSIÓN DE CREMÉE BRULÉE

Dany Gourmet



INGREDIENTES

BASE:

- 170 g de azúcar refinada
- 900 g de crema para batir
- 8 yemas de huevo
- 1 vaina de vainilla
- Azúcar para espolvorear

DECORACIÓN:

- 250 g de crema para batir
- 150 g de dulce de leche
- 250 g de plátano dominico
- 2 pzs de frambuesa

TIEMPOS

- Preparación | 10 m
- Cocción | 40 m
- Listo en | 5 h
- Duración | 5 días en refrigeración

PROCEDIMIENTO

- 01** Precalienta el horno a 150 °C.
Mezcla el azúcar, la crema, las yemas de huevo y las semillas de la vaina en una cacerola.
Con un batidor de globo mezcla todos los ingredientes hasta que llegue a 80 °C.
- 02** Divide la mezcla preparada en ramekines y cubrelos con papel aluminio.
En un recipiente de vidrio coloca los ramekines y agrega agua hasta que el nivel llegue a la mitad de los recipientes para generar un baño maria.
- 03** Hornear por 40 minutos.
Deja enfriar por 15 minutos.
Quita el papel aluminio y sustituyelo por egapack.
Refrigere de 2 o 4 horas.
- 04** Espolvoree azúcar sobre la mezcla.
Con un soplete flamee la azúcar hasta generar una capa caramelizada.
Deja reposar por 5 minutos.
Corta los plátanos dominicos en rebanadas.
Agrega el dulce de leche a una manga y haz lo mismo con la crema para batir ya montada.
Genera dos capas de dulce de leche y de plátano alternando cada ingrediente.
Termina con la crema para batir y decora con las 4 piezas de frambuesa.