

Dessert 10/03/2025 – Leo en Gilbert

Crème brûlée



Ingrediënten: 16 personen

7,5 dl volle melk

300 g suiker

7,5 dl room

6el kristalsuiker

36 eigelen

6 vanillestokjes

Zorg ervoor dat de oven al opgewarmd is, op 120°C .

Bereiding

1 Room 7.5dl, melk 7.5dl

Giet de room en de melk in een kookpot.

2 Vanillestokjes 6

Snij de vanillestokken overlans door en schraap met een mespunt de zaadjes uit de peulen.

Voeg deze toe aan het mengsel van room en melk.

Voeg ook de peulen toe aan het mengsel, want ze geven extra smaak.

3 Eieren 36

Verwarm het mengsel op een matig vuur, zodat de vanille smaak kan afgeven.

Roer regelmatig eens met de garde.

Het mengsel hoeft niet te koken!

Neem van het vuur en laat 10 minuten trekken

4 Neem twee mengschalen.

Breek de eieren en scheid de eigelen van het eiwit.

Doe dat zorgvuldig en let erop dat er geen stukjes eierschaal in de eigelen belanden.

Het eiwit gebruiken we niet voor deze bereiding.

5 Kristalsuiker 300gr

Klop de dooiers los met de garde en voeg er de suiker aan toe.

Meng alles zorgvuldig, maar let erop dat je het mengsel niet bleek en schuimig klopt.

6 Mengsels mengen

Giet het warme mengsel van melk en room al roerend bij het mengsel van eigeel en suiker.

Verwijder de peulen van de vanillestokken.

Laat dat mengsel nu rusten tot het beetje schuim op het mengsel verdwenen is
(ongeveer 20 tot 30 minuten).

Dit mengsel kan je gerust een dag op voorhand maken.

7 Oven temperatuur

Check dat oven temperatuur 120°C is

8 Eierschaaltjes

Vul de schaaltes met het eiermengsel en plaats ze op de ovenschaal.

9 Mengsel bakken

Bak de Crèmes Brûlée gedurende minstens +/-40min in de oven van 120°C.

10 Kontroleer stevigheid mengsel

Door even met de schaaltes te schudden kan je de stevigheid van de crème testen.

Laat de schaaltes goed afkoelen.

Serveer een crème brûlée niet koelkastkoud.

Het suikerlaagje.

Strooi een fijn laagje van de suiker over het koude oppervlak van elk schaalte met crème.

Gebruik een zeefje om een egaal laagje te verkrijgen.

Smelt de suiker met behulp van de gasbrander.

De suiker moet smelten en karamelliseren, maar mag niet verbranden!

Werk de crèmes één voor één af.

Strooi dus telkens de suiker over één schaalpje en karamelliseer de suiker meteen daarna.

DE BOSBESSEN SAUS.

1 Ingrediënten

200ml rode Porto	1 takje rozemarijn
200ml wildfond Lacroix	1 kippenbouillon blokje
200gr bosbessen (diepvries)	1 el Maizena roux
1tl honing	blaadjes Munt

2 Bereiding

Voeg de porto en de wildfond van Lacroix in een pannetje samen met een takje rozemarijn en gedeeltelijk met kippenbouillon blokje (hoeveelheid volgens smaak) en voeg de eetlepel Maizena toe.

Zet het vuur hoger tot de saus kookt en laat 1 min koken om de Maizena zijn werk te laten doen tot ze wat dikker is.

Kruid de saus eventueel met peper en zout en verwijder de rozemarijn

Voeg de blauwe bessen toe en laat ze even opwarmen in de saus (+/- 5min)

Laat de saus afkoelen

3 Opdiene

Schep 1 eetlepel koude bosbessensaus centraal in de potjes op het mengsel

Versier finaal met een blaadje Munt