

3月 RECIPE

CRÈME BRÛLÉE



材料

生クリーム 80g
卵黄 40g (中2個)
牛乳(成分無調整) 40g
グラニュー糖 10g
三温糖 少々

下準備

オーブンを100℃に予熱する

作り方

- 1.卵黄を入れ、軽くほぐして、グラニュー糖を入れる。
泡立て器でグラニュー糖のザラザラした感触がなくなるまで混ぜる。
★卵黄をほぐさないうちにグラニュー糖を入れると黄色い粒が残ってしまう。
★泡立てるわけではないので、グラニュー糖が完全に溶ければいい。
- 2.1に温めた牛乳と生クリームを入れ、すぐに混ぜ均一の生地にする。
- 3.2をブリュレ型の7分目程に流し込み100℃のオーブンで20分焼く。
- 4.しばらくおいて粗熱が取れたら、全面に三温糖を振り、バーナーでカラメル化させる。
★バーナーがない場合は金属製のスプーンを火で炙り、熱してふりかけた砂糖に当てる。
焼きごてのような熱さで砂糖が溶けておこげ状態にする。
やけどしないように手袋やなべつかみを使う。