

Крем „Брюле” - Фортисимо – това е лично!

От Стоян Стоянов

Пон., 12 Октомври 2015 15:09



Повечето туристи стигат само до **сладките макарони** (да не се бъркат с италианската паста) при първото си посещение в Париж. Така се случи и с мен. Добре че имаше и второ, че да опитам другата запазена марка на френските кулинали – **крем „Брюле”**

.

Случи ми се това лято в любимо заведение **в сърцето на Латинския квартал**. И понеже десертът често присъства в по-скъпите гурме менюта в града на любовта, досега живях с идеята, че точно като макароните (цветни целувки с брашно от бадеми, слепени със сладко или крем), е кошмарно труден и скъп за приготвяне.

Нищо подобно. **След сверяване на няколко оригинални френски рецепти, запретнах ръкави и го направих от раз** . Всъщност трудната част бе осигуряване на горелката за захар, която спря да работи след първото ползване (китайски боклук, **купен от olx**

– не правете тази грешка), и купичките за печене. Тук имах късмет и намерих абсолютно същите, каквито използваха в парижкия ресторант.

Рецептата е за **шест порции**.

Хайде да започнем с нужните продукти:

- 400 мл. течна животинска сметана
- 125 мл. прясно мляко (или направо 525 мл. сметана)
- 5 жълтъка на големи яйца, ако са по-малки 6.
- 85 грама захар
- Шушулка ванилия (или неин заместител на прах или концентрат)

Захар за разтопяване (карамелизира се непосредствено преди сервиране).

Начин на приготвяне:

1. **Изсипете сметаната и млякото в тенджерата**, поставете я на котлона и прибавете

Крем „Брюле” - Фортисимо – това е лично!

От Стоян Стоянов

Пон., 12 Октомври 2015 15:09

половината захар и срязаната по дължина шушулка ванилия. Всъщност остържете месестата (вътрешна) част с нож и я прибавете в течността отделно. Аз за жалост използвах ванилов концентрат. Млечната смес трябва да се затопли до степен, в която захарта се разтопи напълно, небива да кипва.

2. Разбийте с телена бъркалка жълтъците с останалата захар. Трябва да побелеят леко. След това на бавна струйка излейте млечната смес. Бъркайте интензивно, за да не сготвите част от жълтъците. След като се получи хомогенна смес, прецедете съдържанието в удобна за разсипване кана.

3. Наредете огнеупорните купички в тава. Моите са с 11 см. диаметър и 3 см. височина. Напълнете ги на поне половин сантиметър от ръба. В противен случай трудно ще ги вкарате във фурната. Френските готвачи казват, че перфектната височина на крема е 2 см., но купичките им са с 13 см. диаметър. По повърхността ще останат много мехурчета, които ще развалят гладката текстура на десерта.

За да ги премахнете, минете с пламъка от горелката по повърхността. Пукат се моментално.

4. Напълнете тавата с вода, която да стига поне до средата на купичките.

5. Поставете внимателно тавата в предварително загрята на 160 градуса фурна. Ако горният ви реотан е по-силен, сложете тавата по-надолу и се пригответе да я покриете с фолио след 20-тата минута. Кремът не бива да хваща загар. При по-балансираните фурни това упражнение няма да е нужно. Печете 35 мин.

6. Извадете тавата от фурната, махнете купичките от водата, изчакайте да изстинат и ги скрийте за поне час в хладилника.



7. **Поръсете равномерно крема с тънък слой захар и я разтопете с горелка.** Можете да пробвате и с грила на фурната или с парти грил. Казват, че става и дори е по-лесно ако трябва да се карамелизират няколко десерта наведнъж. Гурме ресторантите правят този фокус с нагорещена порцеланова плоча, която оставя в купичката и емблемата на заведението.



8. **Бон апети!**



Това е **оригиналната рецепта**, чиито вкус се подчертава само от ванилията. Точно такъв бе вкусът на крема, който опитах в Париж. Съществуват и много други вариации. Можете **да поставите ароматни плодове в млечната смес, които макар и да прецедите, ще оставят вкуса си**. Може да подправите с кафе, какао, плодови сиропи, ром, бренди, ликьор... или каквото ви душа поиска. Със сигурност ще се получи приятен яйчен крем, но няма да е „Брюле”.

ПС: Предстои да Ви издам и тайната на **оригиналната лучена супа**, пак изключително близка до тази, която ядох няколко пъти в Париж.

Крем „Брюле” - Фортисимо – това е лично!

От Стоян Стоянов

Пон., 12 Октомври 2015 15:09

За fortisimo.eu - Стоян Стоянов