Автор: Administrator
15.07.2016 00:00 - Обновлено 29.07.2016 12:30



Французская кухня предлагает большой выбор десертов. Сегодня поговорим об одном из них, о крем-брюле. Его успешно можно приготовить в домашних условиях.

История создания десерта

Точных данных о том, чьей задумкой является рецепт этого великолепного лакомства, нет. Зато установлено, что еще в 1691 году повар герцога Орлеанского француз Франсуа Мессьяло, впервые приготовил крем-брюле для своего господина. Поэтому Франция претендует на авторство в этом вопросе.

Также англичане заявляют о том, что такой десерт первый раз был приготовлен в том же 17 ст. в их стране. А именно в одном из колледжей Кембриджского университета. Ведь «cream brulee» в переводе с английского звучит как «обожженные сливки». Известно, что и Испания утверждает о своем первенстве, опираясь на то, что в их кухне с давних времен присутствует десерт, который готовится также как и крем-брюле, только на молоке.

Классический рецепт крем-брюле

Ингредиенты:

Сливки плотной консистенции - 600мл,
Яйца – 6 шт.
Сахар – 8 ст. л.

Ваниль – 0,5 ч.л.

Приготовление:

Отделите желтки и взбивайте их миксером с 4 ст.л. сахара и ванилью минут 5 до образования густой пены. Затем возьмите сливки и подогрейте их в кастрюльке на небольшом огне. Перед закипанием снимите их с плиты и постепенно понемногу добавляйте их к желтковой смеси, смешивая. Полученную массу взбейте. Пену нужно убрать.
Далее надо поставить на водяную баню емкость со взбитой массой и, непрерывно помешивая, греть до момента загустения. Готовую смесь (не стекает с ложки) уберите с бани и разлейте в формы для запекания.
Помещаем формы в духовку, разогретую до 200 гр. и запекаем 20-30 минут. Потом, когда смесь станет желеобразной, вынимаем и полностью даем остыть. Завершая процесс, включаем в духовке верхний нагрев и ставим туда формы с десертом, предварительно насыпав на него сверху 4 ст. л. сахара. Как только сахар карамелизируется, вынимаем из духовки. Угощение готово.