

きままに一品 スイーツ ! クレームブリュレ



今回は、スイーツの登場です。クレームブリュレ (Crème brûlée) という名前で焦げたクリームと言う意味だそうです。

簡単ですので意気込むことありません。

牛乳	100 c c
生クリーム	200 c c
卵黄	3 こ分
グラニュー糖	35 g
バニラエッセンス	2~3 滴
グラニュー糖 (分量外)	少々

まず、ボールに卵黄とグラニュー糖を入れ、ハンドミキサーで白っぽくなるまで混ぜます。最初は低速で混ぜて途中から中速で混ぜます。

鍋に牛乳と生クリームを入れ、弱火で人肌くらいに温めます。卵黄とグラニュー糖を混ぜたボールに、温めた牛乳と生クリームを少しずつ泡を立てないようにヘラを使って混ぜます。さらにバニラエッセンスを混ぜます。茶漉しでこして、ココットに入れます。この間に、お湯を沸かしておきましょう。

あらかじめオーブンを150で暖めておきましょう。天パンに熱湯を張り、ココットを並べ、150で20分くらい蒸し焼きにします。途中、小さいほうは10分で取り出しました。

焼き加減としては、途中で取り出し傾けて表面が波打たなければOKです。荒熱を取り冷蔵庫で冷まします。



食べる前に、グラニュー糖を全体にまぶし、バーナーで焦がして表面にカラメルを作ります。

