Crème Brûlée sous vide

Autor: Annette Sandner

Ingredientes

4-6 tarros pequeños de conservas

90 g de yema de huevo (aprox. 6 huevos medianos)
50 g de azúcar
1 pizca de sal
340 g de nata
1 pizca de haba tonka; recién rallada
un poco de ralladura de lima al gusto
4 cucharadas de azúcar glas para caramelizar

Preparación

Bata la yema de huevo y el azúcar hasta hacer espuma, y añada sal. Ralle una pizca de haba tonka utilizando el rallador Microplane; añada también un poco de cáscara de lima recién rallada al gusto.

Añada la nata con un chorro fino a la masa de huevo mientras remueve.

Llene los tarros de conservas con cierre, pasando la mezcla por un colador. Deje que repose durante 20 minutos hasta que las burbujas se reduzcan.

Cierre los tarros y colóquelos con cuidado en el baño de agua de ***fusionchef*** — en caso necesario, ponga peso sobre ellos.
Cueza al vacío a 80 °C en el baño de agua durante 60 minutos; a continuación, retire y deje enfriar en el baño de hielo.

Después de abrirlos, espolvoree con azúcar glas y cree una capa crujiente de caramelo utilizando el quemador Bunsen. Deje enfriar y sirva.

Si se mantienen cerradas, las cremas elaboradas se conservan en el frigorífico durante aprox. 5 días.

Annette Sandner ha sido tan amable de compartir su receta con nosotros.