

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crème brûlée

LUOGO: [Europa](#) / [Francia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [50 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: + 3 ORE PER IL RAFFREDDAMENTO



Un classico intramontabile della pasticceria francese, un [dessert al cucchiaio](#) che incanta con il suo contrasto di consistenze. La **crème brûlée**, che significa letteralmente "crema bruciata", è una preparazione tanto semplice negli ingredienti quanto sorprendente nel risultato.

Questa ricetta è un caposaldo della pasticceria, un **dessert vellutato** che per la sua base di uova e latte ricorda il [Crème Caramel](#) o il nostro [Latte in piedi](#). Ma la sua caratteristica unica è la **crosticina di caramello da rompere con il cucchiaino**, un piccolo rito che la rende inconfondibile e la distingue dalla

sua "cugina" spagnola, la [Crema catalana](#).

È il dessert perfetto per concludere una cena elegante o per concedersi una coccola speciale.

INGREDIENTI PER LA CRÈME BRÛLÉE

PANNA FRESCA LIQUIDA 250 gr

LATTE INTERO 150 gr

TUORLI D'UOVO 75 gr

ZUCCHERO SEMOLATO 40 gr

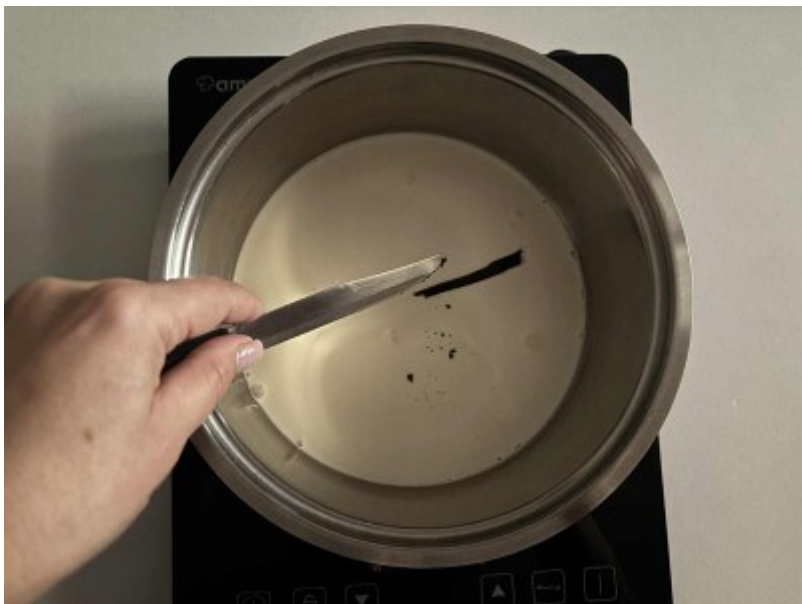
BACCA DI VANIGLIA ½

ZUCCHERO DI CANNA

COME SI FA LA CRÈME BRÛLÉE

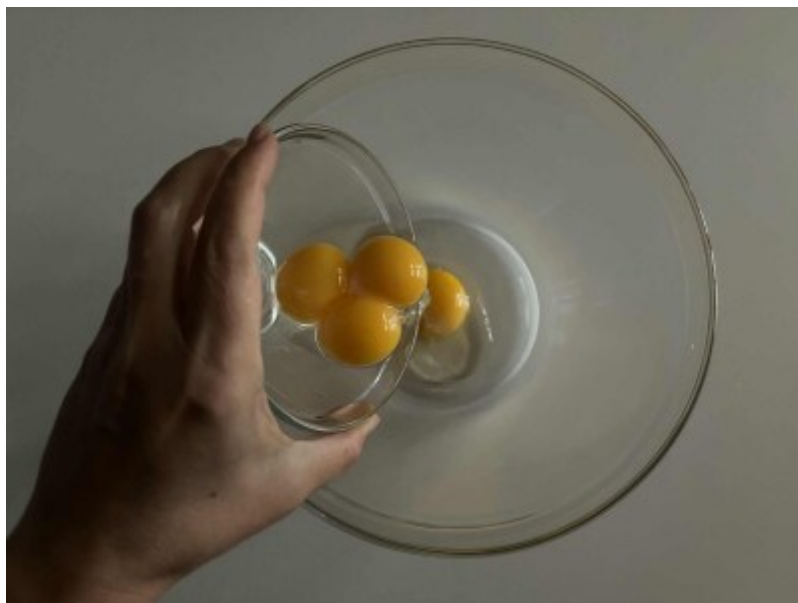
- 1 Prepara la crema alla vaniglia. Incidi la mezza bacca di vaniglia per lungo e, con la punta di un coltello, raschia via i semini interni. In un pentolino, versa la panna e il latte, poi aggiungi sia i semini che la bacca vuota. Scalda il tutto a fuoco dolce e, appena sfiora il bollore, spegni subito la fiamma. Lascia in infusione per 10-15 minuti.

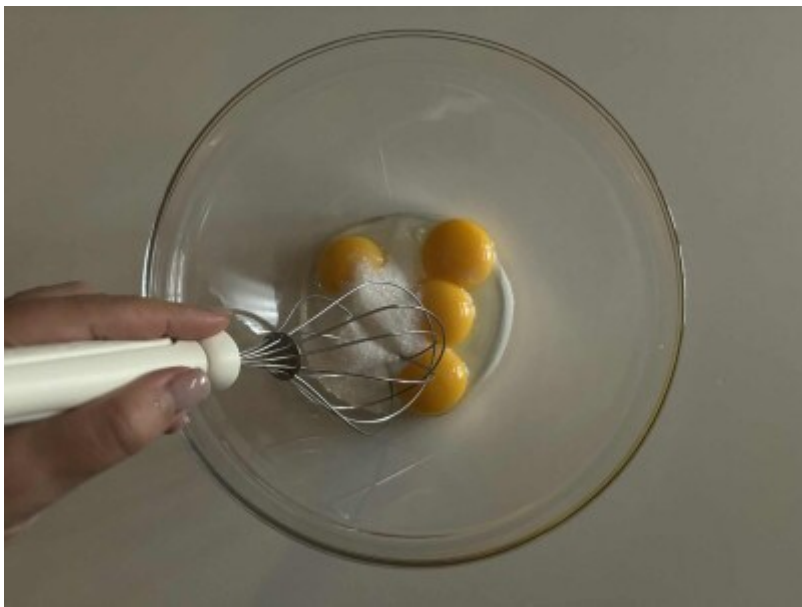




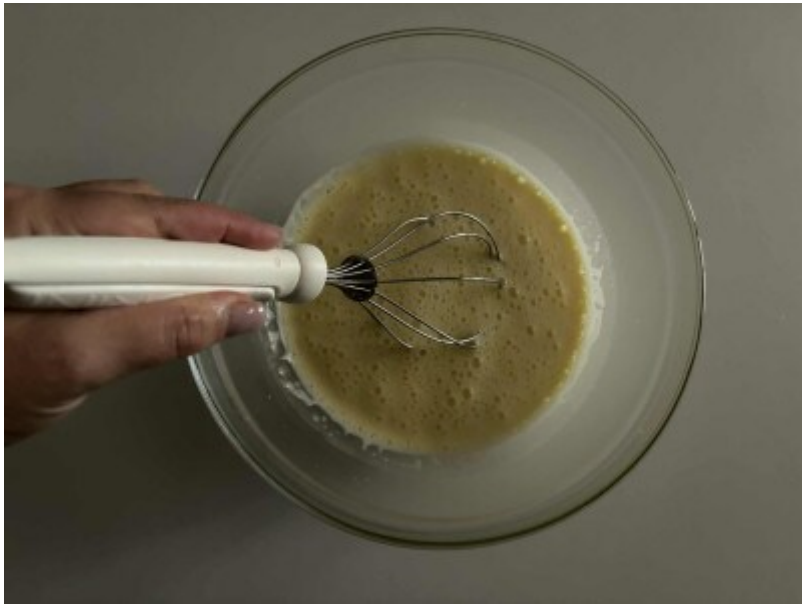
2 Prepara i tuorli. In una ciotola, versa i tuorli e lo zucchero. Mescola con una frusta a mano

giusto il tempo di amalgamare gli ingredienti, senza montarli né farli diventare spumosi.
Questo è un passaggio importante per una consistenza perfetta.





- 3 Unisci i composti. Togli la bacca di vaniglia dal mix di latte e panna. Versa a filo il liquido caldo sul composto di tuorli, mescolando continuamente con la frusta



- 4 Riempi le cocotte e cuoci. Dividi la crema ottenuta nelle 4 cocotte. Disponile all'interno di una teglia dai bordi alti e versa dell'acqua calda nella teglia, fino ad arrivare a circa metà altezza delle cocotte (cottura a bagnomaria).



- 5** Cuoci in forno statico già caldo a 170°C per circa 50 minuti. Le crème brûlée saranno pronte quando i bordi saranno sodi ma il centro tremerà ancora leggermente se le muovi.





6 Raffredda. Sforna le cocotte, togliete dall'acqua calda e lasciate raffreddare completamente a temperatura ambiente. Poi, coprite con pellicola e mettete in frigorifero per almeno 3 ore (o fino al momento di servirle).

Il gran finale: caramellizza! Appena prima di servire, cospargi la superficie di ogni crème brûlée con uno strato sottile e uniforme di zucchero di canna. Con un cannello da cucina, caramellizza lo zucchero fino a renderlo ambrato e croccante. Se non hai il cannello, metti le cocotte sotto il grill del forno ben caldo per un paio di minuti, finché lo zucchero non si scioglie e colora.







TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Il segreto della cottura: La cottura a bagnomaria in forno è fondamentale. Permette alla crema di cuocere dolcemente e in modo uniforme, rimanendo vellutata e senza che l'uovo "stracci". L'acqua nella teglia deve essere già calda per non rallentare la cottura.

Una crosticina perfetta: Per una superficie di caramello degna di un film, usa lo zucchero di canna, che caramellizza meglio. Distribuiscilo in uno strato sottile e uniforme. Se non hai il cannello da cucina, il grill del forno è un'ottima alternativa: pochi minuti alla massima potenza, tenendo d'occhio a vista!

Zero sprechi: Per questa ricetta userai solo i tuorli. Non buttare via gli albumi! Sono perfetti per preparare delle meringhe leggerissime, delle friabili lingue di gatto, dei financiers o una salutare frittata di soli albumi.

COME SI CONSERVA LA CRÈME BRÛLÉE

Puoi preparare le basi della crème brûlée in anticipo e conservarle in frigorifero, coperte con pellicola, per 2-3 giorni.

Caramellizza la superficie solo un attimo prima di servirle, per garantire l'effetto "crack" croccante.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Se ami i dolci al cucchiaio cremosi e avvolgenti, ecco altre ricette che ti faranno perdere la testa.

Panna cotta: Un grande classico italiano, vellutata e versatile, perfetta da servire con salse alla frutta o al cioccolato.

Tiramisù classico: Il re dei dolci al cucchiaio italiani, un capolavoro di golosità che non ha bisogno di presentazioni.

Zuppa inglese: Un dolce ricco e colorato, con strati di pan di spagna inzuppato e creme golose.