# Creme Brulee

Cuisine: **French**
Food category: **Desserts**

Author: Pavel Gaubmann
Company: Retigo

## Program steps

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Hot air | 100 % | Termination by time | 01:10 hh:mm | 90 °C | 40 % | |

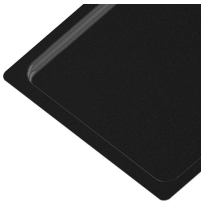
## Ingredients - number of portions - 6

| Name | Value | Unit |
|---|---|---|
| Žloutek | 240 | g |
| Vanilkový lusk | 1 | pcs |
| Mléko | 150 | ml |
| Smetana | 900 | ml |
| Cukr | 200 | g |
| Třtinový cukr | 30 | g |

## Directions

Promícháme žloutky s cukrem, studenou smetanou. Vanilkový lusk podélně rozřízneme a nožem setřeme semínka, které vložíme do mléka a přivedeme k bodu varu. Poté vše smícháme dohromady, řádně promícháme, nalijeme do keramických misek. Pečeme na 90°C bez páry cca 1h. Hotové necháme vychladnout. Při servírování posypeme třtinovým cukrem, flambujeme do kud cukr neskaramelizuje. Servírujeme s citrusovým tatarákem, máslovými sušenkami.

## Recommended accessories



Vision Bake