Iginio Massari The Sweetman, Francesco Sole prepara la crème brulée

massari-19-d4ae9e72

CRÈME BRÛLÉE

Ingredienti
500 ml di panna fresca
125 ml di latte
130 g di zucchero
1 baccello di vaniglia
160 g di tuorli
100 g di zucchero di canna
Crema ganache al cioccoclato
300 g di panna liquida
400 g di cioccolato fondente
Decorazioni
Fragole
Granella di pistacchi

Preparazione
Crème brûlée
Portare a ebollizione la panna fresca con il latte, i semi di vaniglia e il baccello aperto, mescolare a parte i tuorli insieme allo zucchero e unire il bollito arrivato a cottura, continuando a miscelare con un frustino. Filtrare la massa in due passaggi per eliminare completamente le impurità e ottenere una crema più liscia possibile e priva di grumi. Riempire di crema alcune cocotte in ceramica e disporle in forno nella leccarda colma di acqua bollente sul ripiano più alto. Cuocere a bagnomaria a una temperatura di 120ºC per 45/50 minuti.

Crema ganache al cioccolato
Portare al primo bollore la panna, versarla in tre fasi sul cioccolato sminuzzato mescolando con un cucchiaio fino a ottenere una crema liscia e omogenea. Mixare per due minuti.

Composizione
Quando la crème brûlée sarà cotta a dovere, spolverare la superficie con una dose abbondante di zucchero di canna e caramellare fiammeggiando con un cannello. Aggiungere un secondo strato di zucchero e ripetere l'operazione. Impiattare le cocotte con una decorazione esterna di crema ganache al cioccolato, fragole e granella di pistacchi.

Iginio Massari The Sweetman