

Iginio Massari The Sweetman, Francesco Sole prepara la crème brûlée

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 cioccolato

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 120°C per 45/50 minuti.

Crema ganache al cioccolato

Portare al primo bollore la panna, versarla in tre fasi sul cioccolato sminuzzato mescolando con un cucchiaino 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](#)