

大廚師:毛學維

日期:Jan.13 2007

## Crème Brulee

材料:(10 人份)

1. Heavy Cream 1 公升
2. Vanilla bean(或香草精) ½根
3. Sugar (白砂糖) 120g
4. Egg yolks(蛋黃) 10 個

做法:

1. 烤箱預熱華氏 320 度
2. 將 Cream 及 Vanilla bean 一起放在鍋中以中火加熱至鍋邊起泡泡即離火
3. 將蛋黃及糖快速打勻
4. 將做法 1 慢慢的倒入做法 2 ,並慢慢攪拌後用濾網快濾,使蛋汁絲綢化
5. 準備一個比布丁容器還高的烤盤,並放水至約 2/3 的高度,用隔水烤的方式,烤約 40~50 分
6. 待冷卻後加蓋放冰箱冷藏至少 4~5 小時,如能冰 1 天更好吃
7. 可於上桌前在布丁表面均勻撒上白糖加 Brown sugar,再用噴火槍稍微噴一下即可