Gmina Zgierz na widelcu

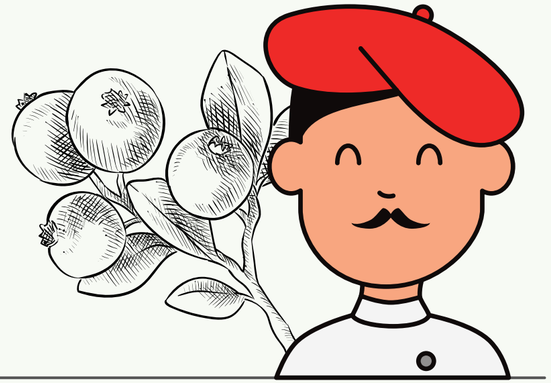
Inspiracje ze świata

Crème brûlée

Mikołaj Augustyniak

Mój przepis to pyszny krem palony, podany z borówkami, malinami, karmelizowanym orzechem włoskim i oprószony cukrem pudrem. Deser poznałem mieszkając we Francji. Francuzi objadają się nim codziennie w restauracjach i w swoich domach. Ja postanowiłem dodać trochę polskich akcentów i ładnie go wyeksponować. Przede wszystkim polecam udekorować świeżymi, sezonowymi owocami - wspaniale wyglądają, a dodatkowo przełamują słodycz kremu. Niestety zimą nie mamy ich pod ręką, więc teraz ratowałem się tym, co jest dostępne.

P.S. Drodzy Panowie...
Krem przygotujcie swoim damom.
Obiecuję Wam, że Was nigdy
nie zostawią, a nawet pokochają
jeszcze bardziej...
SPRAWDZONA INFORMACJA :D :D



Napoleon w Lućmierzu i Rosanowie

Związków polsko-francuskich nasza gmina ma niemało i to nie tylko kulinarnych. Podobno do Lućmierza i Rosanowa zawitał ze swoimi wojskami sam Napoleon Bonaparte. Chodzą słuchy, że gdy w 1806 roku wojacy francuscy wracali nad Sekwanę po wojnie z Rosją, cesarz zatrzymał się w gospodzie w Lućmierzu, a z rosanowskiej studni pił wodę.

Crème brûlée

Składniki

500 ml śmietanki kremówki
4 żółtka
4 łyżki cukru trzcinowego
1 laska wanilii
+
do dekoracji:
sezonowe, polskie owoce (wedle uznania - maliny, borówki, jagody itp.)
posiekany orzech włoski
cukier puder do posypania

do 75 minut + 1 noc (na stężenie)

ok. 5-6 porcji

Przygotowanie

Podgrzać śmietankę z wcześniej wyskubanymi z wanilii nasionami. Żółtka dobrze rozprowadzić z cukrem trzcinowym tak, żeby nie napowietrzyć masy... Delikatnie... Przestudzoną lekko śmietankę przelać przez sito, aby pozbyć się nasion wanilii, i wolnym strumieniem dolewać do masy z cukru i żółtek. Należy przy tym uważać, żeby żółtko się nie ścięło. Powstałą masę rozlać do kokilek, a te wstawić do głębokiej blachy. Blachę, do połowy wysokości kokilek, zalać wrzątkiem. Wstawić szybko do pieca rozgrzanego do 140° i piec przez 25 minut. Następnie zmniejszyć temperaturę do 120° i piec kolejne 25 minut. Po tym czasie masa powinna mieć lekko galaretowatą (nie płynną) konsystencję. Kokilki z deserem zostawić na noc w lodówce. Następnego dnia wystarczy tylko deser dokończyć - posypać cukrem górną warstwę kremu i podpalić palnikiem do momentu karmelizacji cukru i posiekanego orzecha. Na koniec, udekorować owocami i... można podawać ukochanej ▫

Smacznego i Bon Appétit