



【 クレームブリュレ 】

【材料】

Weck 社のガラスキャニスター 小 4～6 個

卵黄	90g(M サイズ約 6 個)	砂糖	50g	塩	ひとつまみ
ホイップクリーム	340g	すりおろした新鮮なトンカ豆	ひとつまみ		
ライムのゼスト	適宜	カラメリゼ用の粉砂糖	大さじ 4 杯		

【調理】

卵黄と砂糖を泡立て、塩で味付けします。すりおろしたトンカ豆をひとつまみ、新鮮なライムのゼストはお好みの量を加えます。

その中にかき混ぜながら、ゆっくりとホイップクリームを加えます。Weck 社の密閉ガラスキャニスターに、濾しながら入れ、小さな泡が無くなるまで 20 分間置いておきます。

キャニスターを密閉し、フュージョンシェフのバスタックの中に注意深く、できる限り動かない様に沈めます。

温度設定 80°C で 60 分間調理し、取り出したら、氷水の中で粗熱をとります。

ふたを開け、粉砂糖を軽く振り、トーチバーナーで焦がし、カリカリのカaramel層を作ります。冷やして提供します。

密閉した状態で、冷蔵庫で 5 日間保存できます。

レシピ提供: Annette Sandner シェフ
フュージョンシェフHP掲載レシピより和訳