

A top-down photograph of three small, round, terracotta-colored ramekins filled with crème brûlée. The custards are topped with a thick, golden-brown, caramelized sugar crust. One ramekin in the center foreground has a dollop of white cream and a swirl of red sauce on its surface. A silver spoon lies on the dark, textured surface between the ramekins. The background is a dark, slightly reflective surface, possibly a metal tray or countertop.

JOSÉ MARÉCHAL

FOTOGRAFIE DI CHARLOTTE LASCÈVE

BIBLIOTHECA CULINARIA



crème brûlée

LA RICETTA ORIGINALE & 38 VARIANTI

sommario

cottura e caramellizzazione4
il latte6
lo zucchero7

CLASSICHE O CREATIVE

crème brûlée classiche... (3 ricette di base).....8
crema catalana 10
terrines di crème alla vaniglia e speculos 12
crème al formaggio.....14
crème al torrone16
crème brûlée alla diplomatica18
crème brûlée "diversa dalle altre"20
crème brûlée al foie gras22
crème brûlée alla carota e arancia24
crème brûlée alla barbabietola e lamponi26

AROMATICHE

crème brûlée al tè verde e sesamo28
crème al limone e bergamotto30
crème alla verbena32
crème al tiglio.....32
crème al timo.....33
crème al miele e rosmarino.....33

SPEZIATE O ESOTICHE

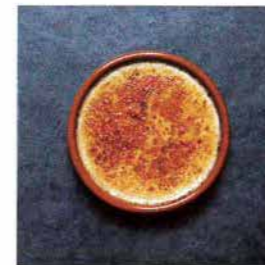
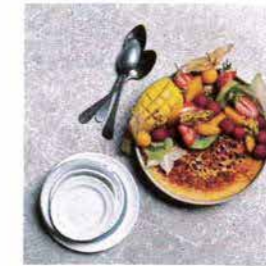
crème brûlée allo zenzero candito.....34
crème brûlée "Indian Style"36
crème brûlée al latte di cocco e frutti della passione...38
crème brûlée all'uvetta e rum40

FRUTTATE

crème brûlée alla frutta fresca... da dividere42
crème brûlée alla tatin.....44
crème brûlée metà fichi e metà uva46
crème brûlée ai marroni48
crème brûlée al pompelmo e miele50
crème brûlée al lemongrass con fragole.....52

CIOCCOLATO, CAFFÈ O CAMELLO

crème brûlée alla Nutella®54
crème brûlée al Cointreau e cioccolato bianco.....56
vasetti cremosi ai tre cioccolati.....58
crème al pistacchio e cacao.....60
crème croccante menta e cioccolato62
crème brûlée ai Carambar®.....64
crème brûlée alla cicoria.....66
espresso cremoso.....68
crème brûlée al caramello salato.....70



DA 6 A 8 CRÈME • 30 MINUTI DI PREPARAZIONE • DA 1 ORA A 1 ORA E 15 MINUTI DI COTTURA • DA 2 A 3 ORE IN FRIGORIFERO

crème al torrone

CREMA

30 cl di latte
20 cl di panna liquida
5 tuorli
160 g di torrone
30 g di miele

NOUGATINE

50 g di pistacchi
50 g di mandorle
50 g di nocciole
75 g di miele
40 g di zucchero semolato

preparazione della nougatine

In una casseruola perfettamente pulita cuocere a fuoco medio, senza mescolare, lo zucchero, il miele e un po' d'acqua (l'acqua deve appena ricoprire lo zucchero). Nel frattempo, tritare grossolanamente la frutta secca.

Appena inizia ad assumere una colorazione scura, mescolare leggermente il caramello in modo da renderlo omogeneo, poi aggiungere la frutta secca.

Togliere dal fuoco e versare la nougatine sopra un tappetino di silicone o un foglio di carta da forno leggermente imburato, stendendolo il più sottile possibile. Lasciare raffreddare a temperatura ambiente.

Rompere a pezzettini con un matterello la nougatine e poi passarla al mixer per pochi secondi in modo da ottenere una polvere piuttosto grossa.

preparazione della crema

Scaldare in una casseruola a fuoco lento il latte, il miele e il torrone tagliato a pezzetti. Mescolare con cura per amalgamare bene l'insieme.

Fuori dal fuoco, incorporare la panna liquida e successivamente i tuorli.

Mescolare bene e poi far riposare la preparazione almeno per 2 ore in frigorifero in un recipiente adatto.

cottura

Regolare il forno a 95 °C (vedere tecniche a pagina 4).

Distribuire con delicatezza la crema in terrine di porcellana o terracotta, poi collocarle perfettamente in piano nel forno. Cuocere da 1 ora a 1 ora e 15 minuti (secondo la capienza delle terrine).

Le creme devono essere tremolanti e appena rapprese.

Una volta cotte e leggermente raffreddate, mettere da parte le creme in frigorifero almeno per 1 ora prima di servire. Al momento di servire, spolverizzare ciascuna terrina con la polvere di nougatine.



crème brûlée allo zenzero candito

35 cl di panna liquida
10 cl di latte
60 g di zucchero semolato
5 tuorli
60 g di zenzero candito (30 g + 30 g)
50 g di zucchero di canna o vergeoise

preparazione

Tagliare a fettine sottili metà dello zenzero candito.

In una casseruola scaldare a fuoco lento il latte, la panna e i restanti 30 g di zenzero tritato.

Nel frattempo, sbattere energicamente in un'insalatiera i tuorli e lo zucchero in modo da sbianchire il composto.

Aggiungere la panna calda sempre mescolando per amalgamare bene l'insieme.

Fare riposare la crema almeno per 2 ore in frigorifero in un recipiente adatto.

cottura

Regolare il forno a 95 °C (vedere tecniche a pagina 4).

Distribuire con delicatezza la crema allo zenzero in terrine di porcellana o terracotta, poi disporle perfettamente in piano nel forno.

Cuocere da 1 ora a 1 ora e 15 minuti (secondo la capienza delle terrine).

Le creme devono essere tremolanti e appena rapprese.

Una volta cotte e leggermente raffreddate, mettere da parte le creme in frigorifero almeno per 1 ora prima di servire.

caramellizzazione

Al momento di servire, spolverizzare le creme con zucchero di canna o vergeoise, caramellarle con il cannello (o vedere altre tecniche a pagina 4), infine posare su ciascuna crema una fettina sottile di zenzero candito.





Crème brûlée alla frutta fresca, alla Nutella®, al torrone e al caffè, ma anche creme aromatiche e speziate, classiche e creative, senza dimenticare l'amatissima crema catalana. Dunque, pronti con le vostre coppette per preparare gustose crème brûlée!

José Maréchal è chef proprietario del ristorante Café Noir di Parigi, 20° arrondissement. Per Bibliotheca Culinaria è l'autore di *Bicchieri tutta freschezza*, *Piccoli cucchiari*, *Piccole cocotte*, *Macaron*, *Caffè molto goloso* e *Bicchieri tutto cioccolato*.

• PICCOLE GOLOSITÀ •
www.bibliothecaculinaria.it

BIBLIOTHECA CULINARIA



€ 11,40

ISBN : 978-88-95056-69-2



9 788895 056692