

Crème Brûlée

von Fabian Kunz

Mengen für 35 Personen

700 g Zucker	
2.8 dl Wasser	Caramel: Zucker in einer Chromstahlpfanne caramelisieren. Pfanne von der Platte nehmen, Wasser dazu giessen, zu einem Sirup einkochen, sofort in den ausgebutterten Förmchen verteilen.
1.47 Liter Milch	
1.47 Liter Vollrahm	
24.5 kg Zucker	
17.5 Stück Eier	Crème: Eier in einer Schüssel verquirlen. Milch, Rahm und Zucker aufkochen, unter Rühren zu den Eiern geben, durch ein Sieb in ein Litermass giessen.
350 g Zucker	
8.75 dl Vollrahm	Förmchen auf einen Lappen in ein ofenfestes Geschirr stellen. Flüssigkeit in die Förmchen füllen. Siedend heisses Wasser bis zu 2/3 Höhe der Förmchen auffüllen. Crème brûlée auf der zweituntersten Rille im auf 160°C vorgeheizten Ofen 35-40 Minuten garen. Wenn die Masse auf Fingerdruck nur noch wenig nachgibt, Förmchen herausnehmen. Auskühlen, mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen. Caramelisieren: Zucker auf der Crème verteilen. Direkt unter dem auf höchster Stufe vorgeheizten Backofengrill 3-5 Minuten oder mit dem Bunsenbrenner caramelisieren, mit Rahm servieren.