

大廚師 11. 30 - 焦糖布丁 Crème Caramel

(4~5)

* 焦糖 Soft Caramel

材料：

75g 水

200g 白砂糖 Granulated Sugar

做法：

1. 將量好的糖和水放進小鍋裡
2. 用高溫煮成焦糖，期間不停攪拌，直至熬成黃褐色
3. 將煮好的焦糖放進布丁容器的底部

* 布丁 Custard

材料：

500g 牛奶

5g 香草精或香草豆

90g 白砂糖 Granulated Sugar

150g 雞蛋 Eggs

40g 蛋黃

做法：

1. 將牛奶, 香草, 和一半的糖放進小鍋裡煮開
2. 將雞蛋, 蛋黃, 和剩餘的糖打在一起
3. 慢慢的把煮沸的牛奶倒入蛋液裡, 然後過濾
4. 把過濾後的蛋汁倒進有焦糖的容器裡
5. 把容器放進裝了熱水的烤盤裡, 用烤箱在 250°F 烘烤~30 分鐘
6. 放涼後冷藏
7. 將容器倒扣在盤子上然後裝飾