



# 焦糖布丁

食谱作者 V-ZUG 瑞族



制备过程	20 分钟
等待时间	4 小时
烘烤的时间：烘烤时间取决于机器	25 分钟
个数	6
电器	CombiSteamer V4000 45 自 2021 年

焦糖布丁是一种永恒的令人愉悦的甜点。它们很容易准备且可以很快上桌。凭借丝般柔滑的口感和带有令人愉悦的苦味的焦糖酱，的确无可挑剔。

## 焦糖酱

- 100 g 白糖
- 50 ml 水

## 焦糖布丁

- 500 ml 牛奶
- 1 香草荚, 切开, 刮出种子
- 3 鸡蛋
- 2 汤匙 白糖

## 焦糖酱

在宽锅中加热糖，轻轻旋转，使其焦糖化至棕色。将锅从火上移开，加水，再将锅放回火上，持续沸腾直至减半。用焦糖酱覆盖模具底部并冷却。

## 焦糖布丁

将牛奶、香草豆荚和刮下的种子在锅中混合并加热。将平底锅从炉灶上移开。移除香草豆荚。将鸡蛋和糖放在碗中搅拌，持续搅拌的同时倒入牛奶，然后小心地通过细筛倒入模具中。将模具在带孔的不锈钢烤盘上推入未预热的内腔中，在 90°C 条件下蒸 25 分钟。取出焦糖布丁并让其冷却。用锋利的刀小心地破开焦糖布丁的边缘，然后将每个焦糖布丁倒在一个盘子上。





在蒸汽期间为 **90 25** 分钟°C

## 小费

---

对于焦糖酱，使用橙汁或其他果汁代替水。

焦糖布丁可以提前两天制作。

## 配件

---

6 个模具，每个容量约 150 毫升

穿孔滴盘

