Карамельний пудинг

Рецепт від V-ZUG AT



готування	20 хв
Пауза	4 годин
Час готування	25 хв
шт.	6
Прилад	CombiSteamer V4000 45 з 2021 року

Карамельний пудинг – це десерт, який непідвладний часу і який не залишить вас байдужими. Його легко готувати і можна подавати на стіл у найкоротші терміни. Завдяки шовковисто-гладкій текстурі та карамельному соусу, що додає приємну гіркувату нотку, він є ідеальним завершенням.

Карамельний соус

100 г цукру

50 мл води

Карамельний флан

500 мл молока

1 стручок ванілі, розрізати, вискоблити насіння

3 яйця

2 ст. л. цукру

Карамельний соус

Нагріти цукор у широкій каструлі та карамелізувати його до світло-коричневого кольору, обережно перемішуючи. Зняти каструлю з плити, влити воду, повернути каструлю на плиту і зменшити вогонь наполовину. Покрити дно формочок карамельним соусом, дати охолонути.

Карамельний пудинг

Змішати молоко, стручок ванілі та вискоблене насіння в каструлі та нагріти. Зніміть каструлю з плити. Видалити стручок ванілі. Збити яйця з цукром у мисці, влити молоко, постійно помішуючи, і обережно розлити у формочки через дрібне сито. Помістити формочки на перфороване деко з нержавіючої сталі в холодну камеру і готувати у режимі готування на парі за температури 90 °C протягом 25 хвилин. Вийняти карамельні пудинги і залишити остигати. Обережно відокремити краї карамельних пудингів гострим ножем і перевернути кожен із них на тарілку.

Готування на парі 90 °C протягом 25 хв

Поради

Замість води для карамельного соусу можна використовувати апельсиновий або інший фруктовий сік.

Карамельні пудинги можна готувати за два дні до подачі.

Аксесуари

На 6 формочок об'ємом прибл. 150 мл кожна

Перфорована форма для термообробки

Додаткова інформація

Складено	04.08.2025