



# Карамельний пудинг

Рецепт від V-ZUG AT



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

Карамельний пудинг – це десерт, який невідвладний 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.

## Акcesуари

---

На 6 формочок об'ємом прибл. 150 мл кожна

Перфорована форма для термообробки

