



crème brûlée con farina di ceci

ヴィーガン・クリームブリュレ



【材料】55ccの型4個分

(カスタード液)

※チェチ粉(ひよこ豆粉) 33g

メープルシロップ 40g

豆乳(オーガニックタニタがお勧め) 260g

※アサクラ EVO 10g

※コンチェントラートデルマーレ 一つまみ

キビ糖 40g

※印はアサクラアイテム

YouTube/アサクラ CHANNEL VOL. 137 ライブクッキングより

【作り方】

- 1) チェチ粉を計量しふるっておく
- 2) 材料を全て計量する
- 3) 鍋に豆乳、メープルシロップ、EVO、コンチェントラートデルマーレを入れて火をつけて沸騰させる
- 4) しっかり泡が沸き上がったら火を止め一呼吸おいて(泡が全部下に沈んだら)チェチ粉を入れる
- 5) 泡だて器で手早く全体を混ぜる
- 6) 熱いうちにミキサーに入れ攪拌し滑らかにする
- 7) 型に流し入れて粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やし固める(1h~)
- 8) 固まったら上にキビ糖をふり、バーナーでキャラメリゼする
(または大スプーンの腹を直火でよく熱し砂糖に押しあてて焦がす)