

4.23 大廚師 - 焦糖布丁

材料: (10 份)

厚奶油	900g
白砂糖	165g
鹽	少許
香草豆	1 根
蛋黃，略打	150g
黃糖	140g

做法:

1. 準備好布丁的容器
2. 將奶油， 110g 白砂糖和鹽混合並用中火煮開，用木勺輕輕攪動。從熱源移開，加入香草豆，加開浸泡 15 分鐘
3. 將蛋黃和剩餘的糖加入奶油中，混合均勻。過濾蛋液，將蛋液注入容器中
4. 在烤盤中注入冷水至容器一半，放入烤箱，120C 烘烤，25-30 分鐘
5. 待布丁烘烤完成，將其逐一取出，擦乾，放入冰箱冷藏
6. 當要享用布丁時，將黃糖均勻地撒在布丁表面，大約 2 毫米厚。用火槍加熱表面使其焦化，稍加冷卻，依個人愛好使用藍莓，薄荷葉等點綴