

## 2.23 我是大廚師 - Crème Brulee

### 焦糖烤布蕾

#### 材料:

蛋黃 5 顆

白糖 95 毫升

白蘭地 20 毫升

香草半只

鮮奶油 320 毫升

#### 做法:

- 把香草切開，刮出裡面的籽，放入鮮奶油，用中火煮到開
- 把攪拌好的液體放進瓷罐，把瓷罐放在一個深的鐵盤裡，然後加開水到瓷罐的一半高度。
- 放入 350 度的烤箱一直到搖動瓷罐的時候，中間看上去開始硬了放入冰箱降溫，過夜