Nordens bästa crème brûlée – snart i Haninge

Den 9 januari 2017 öppnar helrenoverade Quality Hotel Winn i Haninge och i samband med det Brasserie X, hotellkedjan Quality Hotels populära restaurangkoncept. Specialiteten? Nordens bästa crème brûlée.

– *Crème Brûlée har blivit en klassisk dessert för att den är så barnsligt god och lätt att tycka om*, säger Vladimir Stupar, restaurangchef och sommelier på restaurang Brasserie X.

Vladimir ”Valle” Stupar har en lång bakgrund inom restaurangbranschen och arbetsplatserna har varit allt från café, nattklubb, bar och hotell till en Michelin-krog. Nu är han med i öppningen av Brasserie X med temat franskt, nordiskt och lokalt, och satsar på Nordens bästa crème brûlée.

**Crème brûlée i både fast och flytande form**

Crème brûlée står som husets dessert och specialitet och kommer varieras efter säsong. Några av smakvarianterna som kommer dyka upp på Brasserie X är lavendel, choklad, lakrits och hallon. I restaurangens bardel, Bar X, hittar man även crème brûlée i flytande form – nämligen som cocktail.

– *Crème brûlée-drinken kom till på ett uppstartsmöte som en kul idé. Precis som desserten är den barnsligt god men har en snäppet vuxnare touch. En söt avslutning på middagen om man inte orkar dessert med ändå vill smaka på vår specialitet,* säger Valle Stupar.

**Dessert med franska anor**  
Crème brûlée är ursprungligen en fransk dessert och namnet som betyder ”bränd grädde” på franska syftar till det karamelliserade lagret socker på ytan, som man tillagar med en brännare. De viktigaste ingredienserna är ägg, grädde, mjölk, vanilj och socker. Desserten tillagas i separata portionsskålar och serveras kall.

– *Vad som skiljer vår crème brûlée från mängden är att vi tillagar den med de bästa ingredienserna från Haninges närområde och förstås med massor av kärlek*. *Receptet håller vi för oss själva, men vi delar gärna med oss av smaken,* säger Valle Stupar.