CREME BRULEE 6

Preparato ideale per la preparazione di Crème Brulée dal gusto impareggiabile. Estremamente pratico e veloce, richiede la sola aggiunta di latte e panna per essere pronto. Utilizzando la stessa base, è possibile realizzare anche dei dessert alternativi dal gusto autentico come la Crema Catalana.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01070610

CLAIM

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

CONTAMINAZIONI

MODALITÀ D'USO

preparato per crème brulée_____ 70 g
latte_____ 250 g
panna_____ 200 g
Mescolare il preparato con una piccola parte del latte (circa 100 g), completare con il rimanente latte e la panna, quindi portare a leggera ebollizione mescolando frequentemente. Versare in stampi resistenti al calore e lasciare in frigorifero per due ore. Immediatamente prima dell'uso spolverare la superficie con zucchero di canna grezzo e caramellizzare con fiamma.

DENOMINAZIONE TECNICA

prodotto dolciario semilavorato.