

CATALANA

DOLCE AL CUCCHIAIO TRADIZIONALE SPAGNOLO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







RICETTA CREMA CATALANA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
CREME BRULEE	g 80	Mescolare il preparato con una piccola parte del latte (circa 100 g).
LATTE	g 200	Completare con il rimanente latte e la panna, quindi portare a leggera ebollizione mescolando
PANNA 35% M.G.	g 250	frequentemente.
JOYPASTE ARANCIA	g 10	Unire le due JOYPASTE.
JOYPASTE CANNELLA	g 6-8	Versare negli stampi di ceramica e lasciare in frigorifero per 2 ore.
SALSA ALL'ARANCIA		
INGREDIENTI		
FRUTTIDOR ARANCIA	Q.B.	
DECORAZIONE ZUCCHERO "BOLLE"		
INGREDIENTI		PREPARAZIONE
ISOMALT	Q.B.	Stendere ISOMALT tra due fogli di silpat e passare in forno a 180°C per 5-10 minuti.

Lasciar raffreddare e rompere in piccoli pezzi lo zucchero bollato.



INGREDIENTI

CANNELLA - STECCA Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Immediatamente prima dell'uso, spolverare la superficie con zucchero di canna grezzo e caramellizzare con fiamma.

Decorare la superficie del dolce con lo zucchero "bolle".

Mettere a parte il FRUTTIDOR ARANCIA ed una stecca di cannella.



RICETTA CREATA PER TE DA **Fabio Birondi**

CHEF EXECUTIVE, PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE

