

CREME BRULEE

PASTRY

OTHER PASTRY MIXES

Special Crème Brûlée mix. Very easy and quick to use: you will only have to add milk and liquid cream to make this delicious dessert. This mix also lends itself to the creation other exquisite desserts, like Catalan Cream.



MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070610

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



Soja



Milch

INFO

Beschreibung

Halbfertigpulver für die Herstellung von Crème Brûlée.

Denomination

Halbfertiges Süßwarenprodukt.

Directions for use

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Halbfertigprodukt für Crème Brûlée_____ 70 g

Milch_____ 250 g

Sahne_____ 200 g

Die Zubereitung mit einem kleinen Teil der Milch (ca. 100 g) vermischen, die restliche Milch und die Sahne hinzufügen und unter häufigem Rühren leicht zum Kochen bringen . In hitzebeständige Formen füllen und zwei Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Unmittelbar vor dem Servieren die Oberfläche mit Rohrohrzucker bestreuen und mit einem Flambierbrenner karamellisieren.



Extraordinary
made simple.