

# CREMA BRÚLADA

PASTELES

OTRAS MEZCLAS PARA PASTELERÍA

Mezcla especial para Crème Brûlée. Muy fácil y rápida de usar: solo tendrás que añadir leche y nata líquida para preparar este delicioso postre. Esta mezcla también sirve para elaborar otros postres exquisitos, como la Crema Catalana.



## 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



La



Leche

## INFO

### Descripción

preparado en polvo para la elaboración de crème brûlée.

### Denomination

producto semielaborado para confitería.

### Directions for use

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

preparado para crème brûlée \_\_\_\_\_ 70 g

leche \_\_\_\_\_ 250 g

nata \_\_\_\_\_ 200 g

Mezclar el preparado con una pequeña parte de la leche (unos 100 g), completar con el resto de la leche y la nata y, a continuación, llevar a ebullición ligera, revolviendo con frecuencia. Verter en moldes resistentes al calor y dejar en el refrigerador durante dos horas. Inmediatamente antes de su uso, espolvorear la superficie con azúcar de caña y caramelizar con llama.



Extraordinary  
made simple.