

CRÈME BRÛLÉE

PÂTISSERIE

AUTRES PRÉPARATIONS POUR PÂTISSERIE

Préparation spéciale pour crème brûlée. Très facile et rapide à utiliser : il vous suffit d'ajouter du lait et de la crème liquide pour réaliser ce délicieux dessert. Cette préparation se prête également à la création d'autres desserts exquis, comme la crème catalane.



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



Lait

INFO

Description

préparation en poudre pour la réalisation de crème brûlée

Denomination

produit semi-fini de pâtisserie.

Directions for use

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

préparation pour crème brûlée _____ 70 g

lait _____ 250 g

crème _____ 200 g

Mélanger la préparation avec une petite partie du lait (environ 100 g), compléter avec le lait et la crème restants, puis porter à ébullition légère en remuant fréquemment. Verser dans des moules résistants à la chaleur et réfrigérer pendant deux heures. Immédiatement avant l'utilisation, saupoudrer la surface avec du sucre de canne brut et caramélisé à la flamme.



Extraordinary
made simple.