

# CREME BRULEE

PASTICCERIA ALTRI MIX PER PASTICCERIA

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.



## MODALITÀ D'USO

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

Nessuna applicazione indicata per questo prodotto.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070610

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross contaminazioni



Soia



Latte

## INFO

### Descrizione

preparato in polvere per la realizzazione di crème brûlée.

### Denominazione

prodotto dolciario semilavorato.

### Modalità d'uso

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

preparato per crème brûlée \_\_\_\_\_ 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.



Extraordinary  
made simple.