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

Per informazioni dettagliate sul prodotto (ad esempio l'idoneità a specifici regimi alimentari e le certificazioni), consulta le schede tecniche o contatta il nostro team.
Nessuna applicazione indicata per questo prodotto.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070610

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross contaminazioni

irca GROUP Extraordinary made simple.



Soia



Latte

INFO

Descrizione
preparato in polvere per la realizzazione di crème brulée.

Denominazione
prodotto dolciario semilavorato.

Modalità d'uso
preparato per crème brulée_____ 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.