



CREME BRULEE

🏠 Livello base

DOLCE AL CUCCHIAIO

CREME BRULEE

CREME BRULEE

latte

panna 35% m.g.

70g

250g

200g

Mescolare CREME BRULEE con una piccola parte del latte (circa 100 g).

Completare con il rimanente latte e la panna, quindi portare a leggera ebollizione mescolando frequentemente.

COMPOSIZIONE FINALE

Versare in stampi resistenti al calore e lasciare in frigorifero per 2 ore.

Immediatamente prima dell'uso, spolverare la superficie con zucchero di canna grezzo e caramellizzare con fiamma.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.