

CREME BRULEE

CREME BRULEE

INGREDIENTI

CREME BRULEE

latte panna 35% m.g.

PREPARAZIONE

70g Mescolare CREME BRULEE con una piccola parte del latte (circa 100 g).

250g Completare con il rimanente latte e la panna, quindi portare a leggera

200g 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.