

# **CATALANA**

DOLCE AL CUCCHIAIO TRADIZIONALE SPAGNOLO

### **RICETTA CREMA CATALANA**

#### INGREDIENTI

CREME BRULEE

latte

panna 35% m.g.

JOYPASTE ARANCIA

JOYPASTE CANNELLA

#### PREPARAZIONE

80g Mescolare il preparato con una piccola parte del latte (circa 100 g).

200g Completare con il rimanente latte e la panna, quindi portare a leggera

250a ebollizione mescolando frequentemente.

10a Unire le due JOYPASTE.

6-8a Versare negli stampi di ceramica e lasciare in frigorifero per 2 ore.

## **DECORAZIONE ZUCCHERO "BOLLE"**

#### INGREDIENTI

**ISOMALT** 

#### PREPARAZIONE

Stendere ISOMALT tra due fogli di silpat e passare in forno a 180°C per 5-10 minuti.

Lasciar raffreddare e rompere in piccoli pezzi lo zucchero bollato.

### Composizione finale

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

Decorare la superficie del dolce con lo zucchero "bolle".

Mettere a parte il FRUTTIDOR ARANCIA ed una stecca di cannella.



## RICETTA CREATA DA:

## **FABIO BIRONDI**

CHEF EXECUTIVE, PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE