

CATALANA

Livello base

DOLCE AL CUCCHIAIO TRADIZIONALE SPAGNOLO



RICETTA CREATA DA:

Fabio Birondi

Chef Executive, Pasticciere e Cioccolatiere

RICETTA CREMA CATALANA

CREME BRULEE	80g	Mescolare il preparato con una piccola parte del latte (circa 100 g).
latte	200g	Completare con il rimanente latte e la panna, quindi portare a leggera ebollizione mescolando frequentemente.
panna 35% m.g.	250g	Unire le due JOYPASTE.
JOYPASTE ARANCIA	10g	Versare negli stampi di ceramica e lasciare in frigorifero per 2 ore.
JOYPASTE CANNELLA	6-8g	

DECORAZIONE ZUCCHERO "BOLLE"

ISOMALT	qb	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.

irca GROUP Extraordinary made simple.