



CATALANA

🏠 Livello base

DOLCE AL CUCCHIAIO TRADIZIONALE SPAGNOLO



RICETTA CREATA DA:

Fabio Birondi
Chef Executive, Pasticciere e
Cioccolatiere

RICETTA CREMA CATALANA

CREME BRULEE

latte

panna 35% m.g.

JOYPASTE ARANCIA

JOYPASTE CANNELLA

80g

200g

250g

10g

6-8g

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.

Unire le due JOYPASTE.

Versare negli stampi di ceramica e lasciare in frigorifero per 2 ore.

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.