

CREME BRULEE ALL'ARANCIA

Livello avanzato

Dolce al cucchiaio

PROCEDIMENTO

CREME BRULEE	70g
latte 3.5% m.g.	250g
panna 35% m.g.	200g
JOYPASTE ARANCIA	25-30g

-Mescolare il preparato con una piccola parte del latte (circa 100 g), completare con il rimanente latte e la panna
-Portare ad ebollizione mescolando frequentemente.
-Aggiungere JOYPASTE ARANCIA e miscelare
-Versare negli appositi stampi e depositare in frigorifero per 2 ore.

COMPOSIZIONE FINALE

-Immediatamente prima di servire il prodotto spolverare la superficie con zucchero di canna grezzo e caramellizzare con fiamma.
-Decorare con fettine di arancia fresche o con FRUTTIDOR ARANCIA.

irca GROUP
Extraordinary made simple.