



CREME BRULEE ALL'ARANCIA

👤 Livello avanzato

Dolce al cucchiaio

PROCEDIMENTO

CREME BRULEE

latte 3.5% m.g.

panna 35% m.g.

JOYPASTE ARANCIA

70g

250g

200g

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.