



Dessert Crème Brulée

Mix per la preparazione del Classico Dessert Crème Brulée



RICETTA CRÈME BRULÉE CLASSICO per 10 porzioni:

Latte	gr 400
Panna liquida	gr 400
DESSERT CREME BRULEE	gr 150

Miscelare gr. 300 di latte con gr. 400 di panna liquida e portare ad ebollizione. Nel frattempo versare gr. 150 di DESSERT CREME BRULEE in polvere nei rimanenti gr. 100 di latte. Aggiungere questo mix alla crema in ebollizione e mescolare mentre la si porta nuovamente ad ebollizione.

Colare in ciotole e far raffreddare. Cospargere con zucchero di canna la superficie della crema fredda e fiammeggiare.

N.B. Quando DESSERT CREME BRULEE viene colata in tartelli, usare gr. 200 di latte anziché gr. 400.



CRÈME BRULÉE MOCCA per 10 porzioni:

Latte	gr 400
Panna liquida	gr 400
DESSERT CREME BRULEE	gr 150
COMPOUND MOCCA	gr 20

Miscelare gr. 300 di latte con gr. 400 di panna liquida e portare ad ebollizione. Nel frattempo versare gr. 150 di DESSERT CREME BRULEE in polvere nei rimanenti gr. 100 di latte ed aggiungere gr. 20 di COMPOUND MOCCA. Aggiungere il mix ottenuto alla crema in ebollizione e mescolare mentre la si porta nuovamente ad ebollizione. Colare in ciotole e far raffreddare.

Cospargere con zucchero di canna la superficie della crema fredda e fiammeggiare. N.B. Quando DESSERT CREME BRULEE viene colata in tartelli usare gr. 200 di latte anziché 400.

Distributore esclusivo per l'Italia



KOMPLET ITALIA Srl
Via E. Fermi, 24050 Grassobbio (BG)
Tel. 035.42.42.742, Fax 035.42.42.744
e-mail: info@kompletitalia.it
website: www.kompletitalia.it

