



CREME BRULEE

DOLCE AL CUCCHIAIO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



CREME BRULEE

INGREDIENTI

CREME BRULEE
LATTE
PANNA 35% M.G.

PREPARAZIONE

g 70	Mescolare CREME BRULEE con una piccola parte del latte (circa 100 g).
g 250	Completare con il rimanente latte e la panna, quindi portare a leggera ebollizione mescolando
g 200	frequentemente.

COMPOSIZIONE FINALE

Versare in stampi resistenti al calore e lasciare in frigorifero per 2 ore.

Immediatamente prima dell'uso, spolverare la superficie con zucchero di canna grezzo e caramellizzare con fiamma.