



## CATALANA

### DOLCE AL CUCCHIAIO TRADIZIONALE SPAGNOLO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### RICETTA CREMA CATALANA

##### INGREDIENTI

CREME BRULEE

LATTE

PANNA 35% M.G.

JOYPASTE ARANCIA

JOYPASTE CANNELLA

g 80

g 200

g 250

g 10

g 6-8

##### PREPARAZIONE

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.

#### SALSA ALL'ARANCIA

##### INGREDIENTI

FRUTTIDOR ARANCIA

Q.B.

#### DECORAZIONE ZUCCHERO "BOLLE"

##### INGREDIENTI

ISOMALT

Q.B.

##### PREPARAZIONE

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.

## DECORAZIONE

---

## INGREDIENTI

CANNELLA - STECCA

Q.B.

## 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.



### RICETTA CREATA PER TE DA FABIO BIRONDI

CHEF EXECUTIVE, PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE