



CREME BRULEE BICOLORE

DOLCI AL CUCCHIAIO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



CREME BRULEE ALLA VANIGLIA

INGREDIENTI

CREME BRULEE
LATTE
PANNA 35% M.G.
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

PREPARAZIONE

g 70 Mescolare il preparato con una piccola parte del latte (circa 100 g).
g 200 Completare con il rimanente latte e la panna, quindi portare a leggera ebollizione mescolando
g 250 frequentemente.
g 5 Unire la JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR.

CREME BRULEE AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

CREME BRULEE
LATTE
PANNA 35% M.G.
MORELLINA

PREPARAZIONE

g 70 Mescolare il preparato con una piccola parte del latte (circa 100 g).
g 200 Completare con il rimanente latte e la panna, quindi portare a leggera ebollizione mescolando
g 250 frequentemente.
g 40 Unire per ultimo la MORELLINA.

COMPOSIZIONE FINALE

Preparare contemporaneamente le due creme.

Versarle nelle cocotte oppure in un piatto fondo.

Lasciar riposare in frigorifero per 2 ore, cospargere con zucchero di canna grezzo e gratinare.

Decorare a piacere.