



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 frequentemente.
- g 250
- 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 frequentemente.
- g 250
- 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.