



## CREME BRULEE ALL'ARANCIA

DOLCE AL CUCCHIAIO

### STEP 1

---

#### INGREDIENTI

CREME BRULEE  
LATTE 3.5% M.G.  
PANNA 35% M.G.  
JOYPASTE ARANCIA

g 70  
g 250  
g 200  
g 25-30

#### PREPARAZIONE

-Mescolare il preparato con una piccola parte del latte (circa 100 g), completare con il rimanente latte e la panna  
-Portare ad ebollizione mescolando frequentemente.  
-Aggiungere JOYPASTE ARANCIA e miscelare  
-Versare negli appositi stampi e depositare in frigorifero per 2 ore.

### DECORAZIONE

---

#### INGREDIENTI

ZUCCHERO DI CANNA - GREZZO  
FRUTTIDOR ARANCIA

Q.B.  
Q.B.

#### COMPOSIZIONE FINALE

-Immediatamente prima di servire il prodotto spolverare la superficie con zucchero di canna grezzo e caramellizzare con fiamma.  
-Decorare con fettine di arancia fresche o con FRUTTIDOR ARANCIA.