



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.