

CREMA BRÚLADA

PASTRY

OTHER PASTRY MIXES

Mezcla especial para Crème Brûlée. Muy fácil y rápida de usar: solo tendrás que añadir leche y nata líquida para preparar este delicioso postre. Esta mezcla también sirve para elaborar otros postres exquisitos, como la Crema Catalana.



MODALITÀ D'USO

Para obtener información detallada del producto (p. ej., aptitud dietética y certificaciones), consulte las fichas técnicas o [contacte con nuestro equipo](#).

No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070610

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



Soja



Leche

INFO

Descripción

preparado en polvo para la elaboración de crème brûlée.

Denomination

producto semielaborado para confitería.

Directions for use

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

preparado para crème brûlée _____ 70 g

leche _____ 250 g

nata _____ 200 g

Mezclar el preparado con una pequeña parte de la leche (unos 100 g), completar con el resto de la leche y la nata y, a continuación, llevar a ebullición ligera, revolviendo con frecuencia. Verter en moldes resistentes al calor y dejar en el refrigerador durante dos horas. Inmediatamente antes de su uso, espolvorear la superficie con azúcar de caña y caramelizar con llama.



Extraordinary
made simple.