

CRÈME BRÛLÉE

PASTRY

OTHER PASTRY MIXES

Préparation spéciale pour crème brûlée. Très facile et rapide à utiliser : il vous suffit d'ajouter du lait et de la crème liquide pour réaliser ce délicieux dessert. Cette préparation se prête également à la création d'autres desserts exquis, comme la crème catalane.



MODALITÀ D'USO

Pour des informations détaillées sur le produit (par exemple, l'adéquation aux régimes alimentaires et les certifications), veuillez consulter les fiches techniques ou [contacter notre équipe](#).
No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070610

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



Soja



Lait

INFO

Description

préparation en poudre pour la réalisation de crème brûlée

Denomination

produit semi-fini de pâtisserie.

Directions for use

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

préparation pour crème brûlée _____ 70 g

lait _____ 250 g

crème _____ 200 g

Mélanger la préparation avec une petite partie du lait (environ 100 g), compléter avec le lait et la crème restants, puis porter à ébullition légère en remuant fréquemment. Verser dans des moules résistants à la chaleur et réfrigérer pendant deux heures. Immédiatement avant l'utilisation, saupoudrer la surface avec du sucre de canne brut et caramélisé à la flamme.



Extraordinary
made simple.