CREME BRULEE

PASTELARIA

OUTRAS MISTURAS PARA PASTELARIA

Mistura especial para Crème Brûlée. Muito fácil e rápida de usar: basta adicionar leite e creme de leite líquido para preparar esta deliciosa sobremesa. Esta mistura também é ideal para criar outras sobremesas requintadas, como o Creme Catalão.



MODALITÀ D'USO

Para obter informações detalhadas do produto (por exemplo, adequação a dietas e certificações), consulte as fichas técnicas ou entre em contacto com a nossa equipa.
No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070610

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations

irca GROUP
Extraordinary made simple.

Soybeans

Milk

INFO

Descrizione
preparação em pó para fazer crème brulée.

Denomination
produto semielaborado de confeitaria.

Directions for use
preparação para crème brulée_____ 70 g
leite_____ 250 g
creme_____ 200 g
Misture a mistura com uma pequena parte do leite (cerca de 100 g), complete com o leite e o creme restantes e, em seguida, deixe ferver ligeiramente, mexendo com frequência. Despeje em moldes resistentes ao calor e deixe na geladeira por duas horas. Imediatamente antes de usar, polvilhe a superfície com açúcar de cana cru e caramelize com chama.