

# CREME BRÛLÉE

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



Soybeans



Milk

## INFO

### Descrizione

preparação em pó para fazer crème brulée.

### Denomination

produto semielaborado de confeitaria.

### Directions for use

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

preparação para crème brûlée\_\_\_\_\_ 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.



Extraordinary  
made simple.