

## CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON



A l'arôme naturel de vanille Bourbon.

Sans colorants artificiels.

Texture fondante.

48 portions

Etui de 540 g (2 sachets de 270 g)

DLUO : 12 mois

### **MISE EN OEUVRE**

Dosage : 1 sachet de 270g pour 1L de crème liquide et 1L de lait 1/2 écrémé.

- 1) Délayer la préparation alsaprofessionnel dans une partie du lait froid à l'aide d'un fouet.
- 2) Porter à ébullition le restant du lait et la crème, y incorporer le premier mélange et laisser cuire 2 minutes sans cesser de remuer.
- 3) Répartir dans des ramequins et faire prendre au frais. Au moment de servir, saupoudrer de la cassonade et la faire caraméliser.

### **AVANTAGES**

Aspect authentique avec ses grains de vanille.

Facile et rapide à préparer pour un résultat garanti !

Bonne conservation des crèmes au frais : 48 h.