

CRÈME BRÛLÉE / CRÈME RENVERSÉE



Sans colorants artificiels.
Texture fondante.
100 portions.

Etui de 1,25 kg

DLUO : 15 mois

MISE EN OEUVRE

Crème Brûlée :

Dosage : 1 sachet de 1250g pour 5 litres de lait 1/2 écrémé + 5 litres de crème liquide.

- 1) Porter le lait et la crème à ébullition.
- 2) Hors du feu, verser la préparation alsa dans le liquide bouillant. Mélanger à l'aide d'un fouet jusqu'à complète dissolution.
- 3) Répartir dans des ramequins et faire prendre au frais. Au moment de servir, saupoudrer de la cassonade et la faire caraméliser.

Crème Renversée :

Dosage : 1 sachet de 1250g pour 10 litres de lait 1/2 écrémé

- 1) Porter le lait à ébullition.
- 2) Hors du feu, verser la préparation alsa dans le liquide bouillant. Mélanger à l'aide d'un fouet jusqu'à complète dissolution.
- 3) Répartir dans des ramequins. Servir après complet refroidissement. Les ramequins peuvent être préalablement caramélisés ou le nappage peut être versé après l'étape de refroidissement.

AVANTAGES

Se décline en deux délicieux desserts.

Se personnalise avec des inclusions ou la sauce dessert caramel liquide alsa Professionnel.

Facile et rapide à préparer pour un résultat garanti !

Bonne conservation des crèmes au frais : 48 h.