

CREME CARAMEL

CREME CARAMEL

INGREDIENTI

CREME CARAMEL	g 200
LATTE FRESCO INTERO	g 1.000

PREPARAZIONE

Mescolare CREME CARAMEL con una piccola parte di latte (circa 200 g).

Completare con il rimanente latte e portare a leggera ebollizione mescolando frequentemente.

Versare negli stampi di silicone e congelare.

Togliere dagli stampi e riportare a temperatura positiva in frigorifero.

SALSA AL CARAMELLO

INGREDIENTI

JOYTOPPING CARAMELLO	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Disporre il Crème Caramel sul piatto e decorare con JOYTOPPING CARAMEL .

Decorare a piacere.