

CREME BRULEE BICOLORE

DOLCI AL CUCCHIAIO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

CREME BRULEE ALLA VANIGLIA

INGREDIENTI

CREME BRULEE	g 70
LATTE	g 200
PANNA 35% M.G.	g 250
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 5

PREPARAZIONE

Mescolare il preparato con una piccola parte del latte (circa 100 g).

Completare con il rimanente latte e la panna, quindi portare a leggera ebollizione mescolando frequentemente.

Unire la JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR.

CREME BRULEE AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

CREME BRULEE	g 70
LATTE	g 200
PANNA 35% M.G.	g 250
MORELLINA	g 40

PREPARAZIONE

Mescolare il preparato con una piccola parte del latte (circa 100 g).

Completare con il rimanente latte e la panna, quindi portare a leggera ebollizione mescolando frequentemente.

Unire per ultimo la MORELLINA.

COMPOSIZIONE FINALE

Preparare contemporaneamente le due creme.

Versarle nelle cocotte oppure in un piatto fondo.

Lasciar riposare in frigorifero per 2 ore, cospargere con zucchero di canna grezzo e gratinare.

Decorare a piacere.