



CREME BRULEE ALL'ARANCIA

Dolce al cucchiaio

Step 1

INGREDIENTI

CREME BRULEE
LATTE 3.5% M.G.
PANNA 35% M.G.
JOYPASTE ARANCIA

PREPARAZIONE

g 70 -Mescolare il preparato con una piccola parte del latte (circa 100 g), completare con
g 250 il rimanente latte e la panna
g 200 -Portare ad ebollizione mescolando frequentemente.
g 25-30 -Aggiungere JOYPASTE ARANCIA e miscelare
-Versare negli appositi stampi e depositare in frigorifero per 2 ore.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

ZUCCHERO DI CANNA - GREZZO Q.B.
FRUTTIDOR ARANCIA Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

-Immediatamente prima di servire il prodotto spolverare la superficie con zucchero di canna grezzo e caramellizzare con fiamma.
-Decorare con fettine di arancia fresche o con FRUTTIDOR ARANCIA.