

CHUPITO MIT CREMA CATALANA



Chef: Leonardo Pellacani

Glutenfrei

Zubereitung

Für 6 Personen

In einer Schüssel mithilfe eines Schneebesens das Crema-Catalana-Pulver mit Milch und Sahne von Hand verrühren. In kleine Gläschen gießen und für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren das salzige Karamell hinzufügen und mit karamellisiertem Zucker vollenden.

Verarbeitung ohne Gluten

Menù-Zutaten

42 g Caramello Salato con sale marino di Trapani IGP
(Gesalzenes Karamell mit Meersalz aus Trapani g.g.A.) - D60X
50 g Crema Catalana (Katalanische Creme) - DX1

Zutaten

125 ml Milch
125 ml Sahne