CRÈME CARAMEL

Menù-Zutaten

1 Packung Crème Caramel - DM1

300 g Zucchero caramellato (Karamell) - DN0

Zutaten

7 l Frische Vollmilch

400 g Zucker

Chef: Monica Copetti

Glutenfrei

Zubereitung

Für 80 Portionen

Die Crème-Caramel-Zubereitung in einem großen Topf mit einem Teil der Milch auflösen, bis sie glatt ist. Die restliche Milch zum Kochen bringen und die Erstere unter Rühren mit einem Löffel hinzufügen. Erneut aufkochen und unter ständigem Rühren 2 Minuten auf dem Herd stehen lassen. Herausnehmen und direkt in die Förmchen gießen. Mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank oder in die Schnellkühltruhe stellen. In der Zwischenzeit die Karamelldekoration zubereiten. Den Zucker im Wasserbad schmelzen und auf eine mit Backpapier ausgelegte Fläche gießen, so dass abstrakte Formen entstehen. Aushärten lassen und an einem kühlen Ort aufbewahren. Die Crème caramel mit Karamellstückchen und Zuckerguss dekoriert servieren.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)