CREMA CATALANA ALLE MANDORLE



Menù Ingredients

200 g Crema Catalana - DX1

50 g Preparato per Croccante - P50

50 g Zucchero caramellato - DN0

Ingredients

100 ml Marsala

q.b. Cannella

6 Savoiardi

500 ml Panna fresca

500 ml Latte fresco

q.b. Acqua

Chef: Monica Copetti

Method

Per 6 persone

Preparare una bagna con il marsala, il caramello, un poco d'acqua e un pizzico di cannella in polvere; bagnarvi i savoiardi e sistemarne uno sul fondo di ciascuna ciotola. Con una frusta sbattere il preparato per Crema Catalana con un poco di latte fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Aggiungere poi il resto del latte e la panna. Coprire con la Crema i savoiardi e mettere le ciotole in frigo per qualche ora. Preparare il Croccante seguendo le indicazioni riportate sulla confezione. Al momento di servire, spolverizzare la Crema con il Croccante tritato, quindi bagnare con l'alcool, fiammeggiare e presentare il dolce quando la fiamma è ancora viva.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Registered Office/Plant: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Offices: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)