CREMA CATALANA CON MELE E CANNELLA



Menù Ingredients

1 confezione Crema Catalana - DX1

q.b. Preparato in polvere per TORTA SBRISOLONA - LR1X

Ingredients

2,5 l Latte fresco intero

2,5 l Panna fresca

500 g Mele

q.b. Cannella in polvere

30 g Burro

50 g Zucchero di canna

50 ml Rum

Chef: Monica Copetti

Method

Per 70 porzioni

In una ciotola sciogliere il preparato per Crema Catalana con una parte di latte in modo che non si formino grumi. Aggiungere il rimanente latte e la panna e lavorare in planetaria con la frusta a bassa velocità per pochi minuti. Gli ingredienti devono essere ben amalgamati, ma non devono montare. Riporre il composto ottenuto in una sac-à-poche e lasciare riposare in frigorifero almeno 2 ore. Nel frattempo sbucciare le mele e tagliarle a cubetti. Sciogliere il burro in una padella capiente e scottare le mele a fiamma viva, abbassare la fiamma, sfumare con il rum, spolverizzare con lo zucchero e lasciare sul fuoco pochi minuti. Appena le mele si saranno raffreddate disporne uno strato sul fondo di ogni bicchierino, riempire con la Crema Catalana e riporli in frigorifero ben chiusi. Prima di servire spolverizzare con cannella in polvere e guarnire con crumble di Sbrisolona, ottenuto con il preparato in polvere per Torta Sbrisolona.

© 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)