

## CREMA CATALANA CON ZUCCHERO CARAMELLATO



### Menù Ingredients

1 confezione Crema Catalana - DX1

### Ingredients

2.5 l Latte fresco intero

2.5 l Panna fresca

500 g Zucchero

**Chef:** Monica Copetti

**Gluten Free**

### Method

Per 60 porzioni

In una ciotola sciogliere il preparato per Crema Catalana con un pò di latte in modo che non si formino grumi. Aggiungere il latte rimanente, 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. Versare immediatamente nelle cazuele e lasciare riposare in frigorifero almeno 2 ore. Nel frattempo sciogliere lo zucchero e creare delle decorazioni astratte su un piano ricoperto da carta forno. Servire la Crema Catalana spolverizzando con zucchero e scioglierlo con l'apposito caramellizzatore. Ultimare con una decorazione di zucchero caramellato e servire.