CRÈME CARAMEL



Ingredientes Menù

1 conf. Crème caramel (Flan) - DM1

300 g Zucchero caramellato (Azúcar caramelizado) - DN0

Ingredientes

7 l Leche fresca entera

400 g Azúcar

Chef: Monica Copetti

Sin gluten

Preparación

Para 80 raciones

Disolver el preparado de Crème caramel en un sartén grande con parte de la leche hasta que quede suave. Llevar a ebullición el resto de la leche y añadir la primera, removiendo con una cuchara. Llevar de nuevo a ebullición y dejar al fuego, removiendo constantemente durante 2 minutos. Retirar y verter directamente en los moldes. Meter en el frigorífico durante al menos 2 horas o en el enfriador rápido. Mientras tanto, preparar las decoraciones de caramelo. Derretir el azúcar glas al baño maría y verter sobre una superficie forrada con papel de horno, creando formas abstractas. Dejar endurecer y guardar en un lugar fresco. Servir la Crème caramel decorando con caramelo y azúcar caramelizado.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)