

CRÈME CARAMEL



Ingrédients Menù

1 confezione Crème caramel - DM1

300 g Zucchero caramellato (Sucre caramélisé) - DNO

Ingrédients

7 l Lait frais entier

400 g Sucre semoulé

Chef: Monica Copetti

Sans gluten

Préparation

Pour 80 portions

Dans une grande casserole, délayer la préparation pour Crème caramel avec une partie du lait jusqu'à obtenir une consistance lisse. Porter le reste du lait à ébullition et ajouter la préparation en remuant avec une cuillère. Ramener à ébullition et laisser sur le feu en remuant constamment pendant 2 minutes. Retirer et verser directement dans les moules. Placer au réfrigérateur pendant au moins 2 heures ou dans le refroidisseur à jet. Pendant ce temps, préparez les décorations au caramel. Faire fondre le sucre au bain-marie et le verser sur une surface recouverte de papier sulfurisé en créant des formes abstraites. Laisser durcir et conserver au frais. Servir la Crème caramel décorée avec des morceaux de caramel et du glaçage.