CHUPITO CON CREMA CATALANA



Ingredienti Menù

42 g Caramello Salato - D60X

50 g Crema Catalana - DX1

Ingredienti

125 ml Latte

125 ml Panna

q.b. Zucchero caramellato

Chef: Leonardo Pellacani

Senza glutine

Procedimento

Per 6 persone

In una ciotola, con l'aiuto di una frusta, stemperare a mano il Preparato in polvere per Crema Catalana con latte e panna. Versarlo nei bicchierini e riporlo in frigorifero per almeno 1 ora. Al momento del servizio aggiungere il Caramello salato e ultimare con zucchero caramellato.

Procedimento senza glutine

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