

CREMA CATALANA ALLE MANDORLE



Ingredienti Menù

200 g Crema Catalana - DX1
50 g Preparato per Croccante - P50
50 g Zucchero caramellato - DNO

Ingredienti

100 ml Marsala
q.b. Cannella
6 Savoiardi
500 ml Panna fresca
500 ml Latte fresco
q.b. Acqua

Chef: Monica Copetti

Procedimento

Per 6 persone

Preparare una bagna con il marsala, il caramello, un poco d'acqua e un pizzico di cannella in polvere; bagnarvi i savoiardi e sistemarne uno sul fondo di ciascuna ciotola. Con una frusta sbattere il preparato per Crema Catalana con un poco di latte fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Aggiungere poi il resto del latte e la panna. Coprire con la Crema i savoiardi e mettere le ciotole in frigo per qualche ora. Preparare il Croccante seguendo le indicazioni riportate sulla confezione. Al momento di servire, spolverizzare la Crema con il Croccante tritato, quindi bagnare con l'alcool, fiammeggiare e presentare il dolce quando la fiamma è ancora viva.