CREMA CATALANA CON ZUCCHERO CARAMELLATO

Ingredienti Menù

1 confezione Crema Catalana - DX1

Ingredienti

2.5 l Latte fresco intero

2.5 l Panna fresca

500 g Zucchero

Chef: Monica Copetti

Senza glutine

Procedimento

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.

© 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)