

CRÈME CARAMEL



Chef: Monica Copetti

Senza glutine

Procedimento

Per 80 porzioni

Sciogliere il Preparato per Crème caramel in un tegame capiente con una parte di latte fino ad ottenere una crema omogenea. Portare ad ebollizione il rimanente latte ed aggiungere il precedente mescolando con un cucchiaino. Far riprendere il bollore e lasciare sul fuoco, sempre mescolando per 2 minuti. Togliere e versare direttamente negli stampi. Riporre in frigorifero almeno 2 ore o in abbattitore. Nel frattempo preparare le decorazioni di caramello. Sciogliere lo zucchero semolato a bagnomaria e versare su un piano rivestito da carta forno, creando forme astratte. Lasciar indurire e conservare in luogo fresco. Servire il Crème caramel decorando con caramello e zucchero caramellato.

Ingredienti Menù

1 confezione Crème caramel - DM1

300 g Zucchero caramellato - DNO

Ingredienti

7 l Latte fresco intero

400 g Zucchero semolato