CREMA CATALANA REMIX

Innovazione allo stato puro: un dessert oltre le tue aspettative!



INGREDIENTI PER 10 PERSONE

- 1 busta Preparato in polvere per Crema Catalana
- 500g latte intero
- 500g panna da montare non zuccherata
- 100g zucchero
- 40g acqua
- 100g amaro Braulio
- q.b. Mix Frutti e Petali per Decorazioni
- q.b. Pistacchi - Sgusciati
- q.b. cioccolato fondente 80%

PROCEDIMENTO

- Con l'aiuto di un mixer ad immersione frullare la panna e il latte ben freddi con la busta di preparato per catalana per circa un minuto, sino a raggiungere una consistenza ben strutturata.
- Versare nella coppetta scelta e riporre in frigorifero per almeno tre ore.
- Per preparare la salsa portare lo zucchero con l'acqua sopra i 121 gradi, a colorazione desiderata, aggiungere con attenzione il Braulio bollente e riportare sul fuoco sino a completamento del caramello, lasciar raffreddare.
- Montare il dessert con una spirale di caramello al Braulio, i pistacchi tagliati grossolanamente e le scaglie di cioccolato fondente.
- Guarnire con il mix di fiori e frutti.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Preparato in polvere per Crema Catalana



Mix Frutti e Petali per Decorazioni



Pistacchi - Sgusciati