

Creme Brulee





Profilul produsului

Mix pentru Creme Brulee cu gust inedit de vanilie și lapte.

- > Gust distinctiv: aromă de vanilie și frișcă (lapte);
- > Culoare galben intens;
- > Textură densă;
- > Stabilitate la congelare/decongelare;
- > Se poate utiliza în 2 moduri:
 - ca atare, turnată la cald;
 - se lasă la răcit între 3 și 4 ore, după care se poate folosi ca umplutură (după omogenizare are o consistență cremoasă);
- > Se poate combina cu fructe proaspete sau umpluturile FruitFul, cafea, caramel, ciocolată;
- > Rețetă: 1.5l lapte, 1.5l frișcă, 600g mix;
- > Aplicații multiple: tarte, prăjituri, Creme Brulee classic, choux;
- > **Ambalaj:** sac de 10 kg;
- > **Termen de valabilitate:** 12 luni.

keep**exploring.**

Choux au craquelin

Compoziție Choux

0,200 kg	Jello Total Cold
0,350 kg	apă
0,030 L	ulei

Cremă

0,200 kg	Creme Brulee
0,400 l	lapte
0,400 l	Rosette (lichidă)

Decor

Zahăr caramelizat



Mod de lucru

Choux

Se amestecă ingredientele cu paleta timp de 10 minute la viteza a II-a a mixerului, după care se toarnă cu poșul pe tăvi unse cu Carlex Spray. Coacerea se realizează la temperatura de 170°C, timp de 30-35 de minute, în cuptor cu aburi.

Cremă

Se fierbe laptele împreună cu Rosette, se adaugă Creme Brulee și se fierbe amestecând continuu timp de 7-8 minute. Crema obținută se lasă la răcit până a doua zi. După racire, crema se omogenizează și se folosește la umplerea și decorarea Choux-urilor.

Prăjitură Creme Brulee

Foi de miere

1,500 kg	Honey Cake
0,400 kg	ouă
0,300 kg	ulei
0,020 l	Alpina
0,080 kg	apă

Cremă

0,900 kg	Creme Brulee
2,250 kg	lapte
2,250 kg	Rosette (lichidă)

Decor

zahăr caramelizat



Mod de lucru

Foi

Se mixează cu paleta ingredientele timp de 5-6 minute la viteza medie. Compoziția se toarnă în 2 tavi 60/40, tapetate cu hârtie de copt. Coacerea se realizează la temperatura de 200°C, timp de 10-12 minute.

Cremă

Se fierbe laptele împreună cu Rosette, se adaugă Creme Brulee și se fierb timp de 7-8 minute, amestecând continuu. Crema obținută se împarte în două părți egale. Se folosește caldă.

Asamblare

Se așază la bază o foie de miere, se toarnă jumătate din cremă, se acoperă cu cealaltă foaie de miere și se încheie cu restul de cremă. Se dă la rece până a doua zi.

Tartă

Creme Brulee

Aluat fraged

0,250 kg	Bratislava Pastry Mix
0,250 kg	făină
0,225 kg	Zela Creme
0,100 kg	apă

Cremă

0,900 kg	Creme Brulee
2,250 kg	lapte
2,250 kg	Rosette (lichidă)

Decor

nuci caramelizat



Mod de lucru

Aluat fraged

Se mixează toate ingredientele până devine o compoziție compactă și fragilă. Aluatul obținut se lasă la rece minim 60 de minute.

Cremă

Se fierbe laptele împreună cu Rosette, se adaugă Creme Brulee și se menține pe foc timp de 7-8 minute amestecând continuu. Cremă obținută se lasă la răcit până a doua zi. După răcire, crema se amestecă bine în toata masa și se utilizează.

Asamblare

Aluatul fraged se întinde în 2 foi și se îmbracă 2 forme circulare cu diametrul de 18 cm. Formele se introduc în cuptor. Coacerea se realizează la temperatura de 180-190°C, timp de 25-30 de minute. După răcire, formele se umplu cu cremă și se decorează.

Creme Brulee

cu sos de caramel

Cremă

0,600 kg	Creme Brulee
1,500 kg	lapte
1,500 kg	Rosette (lichidă)

Sos

0,500 kg	Caramel
----------	---------

Decor

0,500 kg	zahăr caramelizat
----------	-------------------



Mod de lucru

Cremă

Se fierbe laptele împreună cu Rosette, se adaugă Creme Brulee și se menține pe foc timp de 7-8 minute, amestecând continuu.

Asamblare

În fiecare cupă se așază la baza caramel și apoi se toarnă crema fierbinte obținută anterior. Cupele se lasă la racit în frigider, timp de 3-4 ore.