

Crème Brûlée Créative



Par : Mathias Gautron

Quantité : 10 pièces

INGRÉDIENTS

EN GR

MODE D'EMPLOI

Crème Brûlée :

Jaunes d'œufs	80
Sucre semoule	75
Lait entier	100
Patiscrem PatisFrance	350
Puratos Classic Vanille	11

Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre.
Ajouter le lait, la crème et le Classic Vanille.
Laisser reposer 1 heure au frigo.
Verser la préparation dans des moules en silicone (moule Maé 012884) et mettre au four à 110°C pendant 20 à 30 minutes.
Surgeler puis démouler la préparation.
Saupoudrer de cassonade et caraméliser à l'aide d'un chalumeau.

Cheesecake Cerise

Puratos Deli Cheesecake	500
Puratos Topfil Cerise Noire 70%	100

Mélangez le Deli Cheesecake avec le Topfil.
Étalez la préparation sur une toile en silicone et cuire au four pendant 10 minutes à 150°C.

