

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.

INGRÉDIENTS

EN GR

MODE D'EMPLOI

Pot en chocolat

Belcolade Sélection Noir 55%

450

Cacao-Trace

Tempérer le chocolat noir, et versez-le dans un moule en silicone (moule Maé 012884).

Utiliser un tube en papier guitare ayant un diamètre de 0,8 cm et une longueur de 3 cm de long pour réaliser le manche du pot.

Collez le tout solidement pour former une petite casserole.

Montage et finitions :

Garnir le petit pot de chocolat avec 50 g de cheesecake et recouvrir le cheesecake avec 63 g de crème brûlée.

Notes
