



CATALANA

DOLCE AL CUCCHIAIO TRADIZIONALE SPAGNOLO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



RICETTA CREMA CATALANA

INGREDIENTI

CREME BRULEE

g 80

LATTE

g 200

PANNA 35% M.G.

g 250

JOYPASTE ARANCIA

g 10

JOYPASTE CANNELLA

g 6-8

PREPARAZIONE

Mescolare il preparato con una piccola parte del latte (circa 100 g).

Completare con il rimanente latte e la panna, quindi portare a leggera ebollizione mescolando frequentemente.

Unire le due JOYPASTE.

Versare negli stampi di ceramica e lasciare in frigorifero per 2 ore.

SALSA ALL'ARANCIA

INGREDIENTI

FRUTTIDOR ARANCIA

Q.B.

DECORAZIONE ZUCCHERO "BOLLE"

INGREDIENTI

ISOMALT

Q.B.

PREPARAZIONE

Stendere ISOMALT tra due fogli di silpat e passare in forno a 180°C per 5-10 minuti.

Lasciar raffreddare e rompere in piccoli pezzi lo zucchero bollato.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

CANNELLA - STECCA

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Immediatamente prima dell'uso, spolverare la superficie con zucchero di canna grezzo e caramellizzare con fiamma.

Decorare la superficie del dolce con lo zucchero "bolle".

Mettere a parte il FRUTTIDOR ARANCIA ed una stecca di cannella.

RICETTA CREATA PER TE DA FABIO BIRONDI

CHEF EXECUTIVE, PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE