

## CARTE D'OR Crème Brûlée - Crème Caramel



Artikelnummer 4559

EAN Code DU 8722700177418



### Eigenschaften

Aus einem Produkt können Sie 2 Dessertklassiker aus Frankreich zaubern!

- Crème Brûlée
- Crème Caramel

### Zubereitung

#### CRÈME BRÛLÉE

1. Dessertpulver mit einem Teil der Milch anrühren
2. Restliche Milch und Obers / RAMA Cremefine zum Schlagen aufkochen
3. Angerührtes Dessertpulver hinzugeben und alles unter ständigem Rühren weitere 2 Minuten kochen
4. Portionieren & Kühlen
5. Vor dem Servieren mit braunem Zucker bestreuen und abflämmen.

#### CRÈME CAMEL

1. Dessertpulver mit einem Teil der Milch anrühren
2. Restliche Milch aufkochen
3. Angerührtes Dessertpulver hinzugeben und alles unter ständigem Rühren weitere 2 Minuten kochen
4. Portionieren & Kühlen
5. Mit Karamellsauce servieren

### Zutaten

Zucker, Stärke, Eipulver, Geliermittel Carrageen, Kurkuma, Festigungsmittel Kaliumchlorid, Aroma, Paprikaextrakt.

Für Fragen zum Produkt kontaktieren Sie bitte unser Kochstudioteam unter der Nummer 01/60 535 230. Informationen zu weiteren Produkten finden Sie auf unserer Website!

Seite 1

### Ergiebigkeit

#### CRÈME BRÛLÉE

135g Pulver + 0,5 Liter Milch + 0,5 Liter Obers = ca. 11 Portionen à 100g

#### CRÈME CAMEL

135g + 1 Liter Milch = ca. 11 Portionen à 100g

### Tips

Crème Brûlée / Crème Caramel sind französische Desserklassiker. Diese Produkte sind absolut trendy, Klassiker sind IN!

Diese Trenddesserts sind pur ein Genuss und können im Handumdrehen durch die Zugabe von Aromen, Fruchtpurees, Gewürzen, Kaffee, etc abgewandelt werden.

- Schokoladen Crème Brûlée:

Geben dem Dessertpulver Kakao hinzu und bereiten Sie die Crème gemäß Zubereitungsanleitung zu.

- Espresso Crème Caramel:

Wenn Sie dem Dessertpulver bei der Zubereitung lösliches ESPRESSOPULVER hinzugeben erhalten Sie eine aromatische Espresso Crème Caramel.

### Produktvorteile

- Ideal zu kombinieren mit CARTE D'OR Dessert Toppings
- o.d.Z. (ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe)
- Freiräume für persönliche Kreativität
- vielfältige Anwendungsmöglichkeiten
- gelingsicher

Rechtlicher Hinweis: Unsere Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Maßgeblich sind die Angaben auf der Produktpackung.