

CRÈME BRÛLÉE 1L



Appareil prêt à l'emploi à la vanille Bourbon

- Dessert de qualité et régularité
- Recette simple : monter à ébullition et portionner
- Possibilité de mettre au four et au micro-ondes
- Ne tranche pas et ne graine pas
- Des grains de vanille bien répartis pour un dessert authentique

Portions : 8 à 10



Conservation

4 jours après ouverture (max +7°C).



Mode d'emploi

Faire chauffer la crème brûlée en remuant. Il suffit d'amener la température de la crème à coeur à au moins 70°C. Possibilité d'ajouter des ingrédients. Portionner et réserver au froid.



Ingrédients

Lait écrémé; crème 42% de mat. gr. (28%); sucre; jaune d'oeuf; amidon modifié; stabilisants : E461, E331, carraghénanes; arôme naturel de vanille bourbon; arôme naturel; émulsifiant : E471; colorant : bêta-carotène; grains de vanille.



DLUO

270 jours.



0747269 - 6x1L