|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| CRèMES BRÛLéES | | | | |
|
|
| KG | KG |  | | |
|  |  | # | Ingrédients | Préparation |
|
|  |  |  |  |  |
| 0.250 |  |  | Jaunes d’œufs | Battre jaunes et sucre  Verser lait chaud dessus |
|
| 0.200 |  |  | Sucre |
|
| 0.1 |  |  | Lait |
|
| 1 |  |  | Crème | Ajouter crème 35 % |
|
|  |  |  |  |
|
|  |  |  |  |  |
|
|  |  |  |  | Pour parfumer faire infuser un parfum au préalable dans une partie de la crème chauffée. |
|
|  |  |  |  |
|
| Possible de remplacer le sucre par cassonade. |
|
|
|
| 0 | 0 | 3 |  |
|
| Mise en place | |  | Si on utilise des jaunes non pasteurisés possible de baisser à 200 gr. | |
|
|  |
|
| Difficulté | |  | Cuire a couvert sur une plaque perforée 83° vapeur 100%.  Temps selon taille du moule | |
|  |
|  |
|  |