

Crème Brûlée BIO

Traditionnel - BIO - Desserts

Réf. : 05CRB30

Préparation en poudre pour crème brûlée BIO

Ingrédients :

Sucre roux de canne* (64%), amidon de maïs*, poudre delait*, poudre d’œufs entiers*, gélifiants : carraghénanes - agar agar*, arôme naturel de vanille* et autres arômes naturels*, poudre de gousses de vanille*, curcuma*.

(* issus de l'agriculture biologique)

Suggestion : Au moment de servir, saupoudrer la crème brûlée de sucre de canne et faire caraméliser.

Mode d'emploi : Mettre la poudre dans une casserole. Délayer avec 4L de lait froid et 2L de crème liquide froide. Bien homogénéiser à l'aide d'un fouet. Porter à ébullition et laisser bouillir 1 minute tout en remuant. Verser l'appareil dans des ramequins. Passer en cellule de refroidissement.

Conservation : DDM 24 mois dans son emballage d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit frais et sec. A consommer rapidement après remise en œuvre.

Dosage : 670g pour 4 litres de lait et 2 litres de crème liquide

Conditionnement : Sachet de 670g - Colis de 5

Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Pour 100g de poudre
Energie	390 kcal / 1655 kJ
Matières grasses	2,1 g
dont acides gras saturés	0,7 g
Glucides	86 g
dont sucres	70 g
Protéines	6,9 g
Sel	0,22 g

Autres parfums :

