



## CREME BRULEE

Sladké zlato ...

Škoda slov, kochajte sa očami... Lahodné, jemné pokušenie... alebo inak - vanilkové nebo zahalené horúcim karamelovým chrumkavým ľadom...



**CREME BRULEE** je predovšetkým o kontraste medzi chladným pudingovým jadrom a teplou chrumkavou pokrievkou.

**ROZHODNE VYSKÚŠAJTE!**



**IREKS**

# Recept mesiaca

Všetko, čo ponúkame, chutí...

September 2014

## Odporučená receptúra:

Suroviny	Množstvo (g)
<b>DESSERTPULVER CREME BRULEE</b>	<b>0,100</b>
Mlieko	0,350
Smotana	0,350
<i>Dekor:</i>	
Hnedý cukor	0,100

## Odporučený technologický postup:

DESSERTPULVER CREME BRULEE s trochou mlieka zamiešať. Zvyšok mlieka so smotanou priviesť do varu, práve pripravený DESSERTPULVER pridať a ešte 1 minútu miešať a variť. Hmotou naplniť teplovzdorné misky a potom nechať aspoň 2 hodiny vychladnúť.

Pred servírovaním posypať hnedým cukrom a povrch pomocou plynového horáka skaramelizovať.

Čas varenia: cca. 1 min.

Chladienie: 3 – 7 °C



IREKS ENZYMA, s.r.o.  
Vyšná Šebastová 262  
080 06 Prešov  
SLOVENSKO  
Tel.: +421 517 470 000  
Fax: +421 517 716 168  
ireks@ireks.sk  
www.ireks.sk

  
**IREKS**