

CREMA CATALANA



INGREDIENTI

<i>Base bianca</i>	3600 gr
<i>Pasta crema catalana Giuso</i>	200 gr
<i>Panna</i>	200 gr
<i>Variegato caramel Giuso</i>	300 gr

PROCEDIMENTO

Mixare la base bianca con la pasta crema catalana e la panna. All'uscita dal mantecatore guarnire con variegato caramel.

CREMINO CREMA CATALANA

INGREDIENTI

<i>Cuzco bianco</i>	1200 gr
<i>Latte caldo</i>	3000 gr
<i>Pasta crema catalana</i>	200 gr
<i>Crema nerella caramello</i>	600 gr
<i>Croccoloso granellone di mandorla pralinata</i>	q.b.

PROCEDIMENTO

Mixare il latte caldo con il cuzco bianco e la pasta crema catalana, mantecare. Estrarre il gelato e appiattire la superficie. Versare la crema nerella caramello livellando il prodotto in vaschetta e guarnire con croccoloso granellone di mandorla caramellata.