

# KOMPLET Krem Brûlée

MIESZANKA DO PRZYGOTOWYWANIA PYSZNEGO  
DESERU CREME BRÛLÉE.



*Z dobrego upieczesz najlepsze!*



# KOMPLET Krem Brûlée



## Podstawowe zalety:

- Łatwa, szybka i powtarzalna technologia przygotowania.
- Aksamitna, delikatna konsystencja.
- Wyśmienity waniliowy smak.
- Pyszny deser nie tylko w tradycyjnym wydaniu – duża różnorodność zastosowań dzięki możliwości łączenia z innymi składnikami.
- Przez dobór składników wyeliminowano możliwe zagrożenia mikrobiologiczne.

## Receptura podstawowa

<b>KOMPLET Krem Brûlée</b>	170 g
mleko	500 g
śmietanka (min. 30%)	500 g
łączna ilość	1.170 g

### Wykonanie:

Zagotować mleko i śmietankę, wymieszać z **KOMPLET Krem Brûlée**. Całość gotować na małym ogniu przez ok. 1 minutę. Rozlać do ramekinów (miseczek do zapiekania) ok. 70-80 g i pozostawić na ok. 1 minutę. Podawać świeże. Bezpośrednio przed podaniem posypać cukrem i skarmelizować.



## Sernik Mocca

40 x 60 cm

### Ciemny biszkopt:

<b>KOMPLET Black Soft</b>	900 g
olej roślinny	360 g
jaja	220 g
woda	180 g

1.660 g

### Masa serowa:

<b>KOMPLET Gourmet Ciasto Serowe</b>	1.500 g
ser twaróg mielony	3.000 g
woda	1.500 g
jaja	560 g
olej roślinny	300 g

6.860 g

### Krem brûlée mocca:

<b>KOMPLET Krem Brûlée</b>	510 g
mleko (2%)	1.500 g
śmietanka (30%)	1.500 g
kawa rozpuszczalna	45 g
łączna ilość	3.555 g

### Dekoracja:

<b>KOMPLET Neuschnee</b>	200 g
łączna ilość	12.275 g

### Wykonanie:

Składniki biszkoptu połączyć i wyrobić na średnim biegu miksera. Gotowe ciasto rozsmarować na papier piekarniczy. Upiec.

<b>czas mieszania:</b>	ok. 3 minut
<b>temp. pieczenia:</b>	190° C
<b>czas pieczenia:</b>	ok. 25 minut

Składniki masy serowej połączyć i wymieszać na średnim biegu miksera. Gotową masę nanieść na biszkopt i upiec.

<b>czas mieszania:</b>	ok. 4 minut
<b>temp. pieczenia:</b>	190° C
<b>czas pieczenia:</b>	60 minut

Zagotować mleko, śmietankę i kawę. Wsypać **KOMPLET Krem Brûlée** i dokładnie wymieszać. Ponownie zagotować. Gorący krem nanieść na wierzch letniego sernika. Posypać cukrem pudrem **KOMPLET Neuschnee**.