



CRÈME BRULÉE VANILLE ”  
( PRODUIT PRÊT À L ’ EMPLOI )

*Elle & Vire*<sup>®</sup>  
PROFESSIONNEL

# CRÈME BRULÉE VANILLE (PRODUIT PRÊT À L'EMPLOI)

GEMRCN  
3/20  
MAX



10-15  
min



5 min



## Primaires

100 pers.  
100 g  
€€€\*

## Adultes

100 pers.  
100 g  
€€€\*

## Séniors

100 pers.  
100 g  
€€€\*



Simple  
et rapide

Valeurs nutritionnelles (100 g) : énergie - 900,00 kJ / 216,00 kcal ; Matières grasses : 15,40 g dont acides gras saturés : 10,70 g ; Glucides : 16,90 g dont sucres : 12,20 g ; Fibres alimentaires : 0,00 g ; Protéines : 2,50 g ; Sel : 0,10 g

## INGRÉDIENTS

100 couverts adultes\*\*

- 10 L d'Appareil à **Crème Brûlée Vanille Bourbon Elle & Vire Professionnel®**
- 750 g de cassonade

\*\*Quantités d'ingrédients correspondant à 100 couverts adultes. Adaptez les quantités et les grammages des ingrédients en fonction de vos convives et du nombre de couverts.

1. Chauffer la préparation à feu doux dans une casserole jusqu'à la première ébullition en remuant à la spatule.
2. Dresser et laisser reposer 20 minutes à température ambiante puis laisser reposer au froid durant 3 heures minimum.
3. Soudoyer ensuite de cassonade et caraméliser au chalumeau juste avant de servir.



## L'ASTUCE DU CHEF

Cette recette peut être aromatisée pour plus de gourmandise : pistache, citron, cannelle, ...

