



Préparation : 10 min



Refroidissement



Coût de revient



Difficulté : Facile



INGRÉDIENTS

pour 100 couverts

- ▶ 1,3 kg de préparation pour Crème Brûlée, Crème Renversée NESTLÉ Docello™
- ▶ 5 L. de lait demi-écrémé
- ▶ 5 L. de crème liquide
- ▶ 10 g. d'épices à pain d'épices
- ▶ Sucre cassonade

• Réaliser la Crème Brûlée NESTLÉ Docello™ selon le mode d'emploi.

• Ajouter les épices et bien mélanger.

• Garnir les ramequins de service avec la préparation et refroidir rapidement.

• Au moment de servir, recouvrir la surface des ramequins de sucre cassonade et caraméliser à l'aide d'un chalumeau.

Retrouvez plus d'informations
et toutes nos idées
recettes gourmandes
sur notre chaîne youtube :

www.youtube.com/NestleDocello

