

Recetas deliciosas para hacer con Crème Brûlée Carte D'Or



Prepará una Crème Brûlée
en 10 minutos y ¡voilà!



Sabor artesanal.
Sin necesidad de cocción.
Con preparación instantánea.

Crème Brûlée de Naranja



Ingredientes:

Crème Brûlée Carte D'Or 150 gr
Leche 300 ml
Crema de leche 150 gr
Jugo exprimido de naranja 150 ml
Ralladura de naranja 3 gr
Azúcar para caramenzar 90 gr

Rendimiento aproximado:
6 porciones de 120 gr

Procedimiento:

- 1) En el recipiente de la batidora, agregue la leche a temperatura ambiente o fría. A continuación, añadir Crème Brûlée Carte D'Or y mezclar para hidratar y dejar en reposo 1 minuto.
- 2) Batir por 1 minuto a velocidad baja y 5 minutos a velocidad alta
- 3) Agregar la crema de leche y batir 2 minutos a velocidad alta.
- 4) Añadir el jugo de naranja y la ralladura, batir en velocidad máxima hasta homogeneizar.
- 5) Verter en moldes, refrigerar por media hora como mínimo.
- 6) Espolvorear una cucharada de azúcar en cada ramekin y quemar antes de servir.

Crème Brûlée de Chocolate



Ingredientes:

Crème Brûlée Carte D'Or 100 gr
Leche 300 ml
Crema de leche 100 gr
Chocolate cobertura semi-amargo 100 gr
Azúcar para caramenzar 90 gr

Rendimiento aproximado:
5 porciones de 120 gr

Procedimiento:

- 1) En el recipiente de la batidora, agregue la leche a temperatura ambiente o fría. A continuación, añadir Crème Brûlée Carte D'Or y mezclar para hidratar y dejar en reposo 1 minuto.
- 2) Batir por 1 minuto a velocidad baja y 5 minutos a velocidad alta
- 3) Agregar la crema de leche y batir 2 minutos a velocidad alta.
- 4) Añadir el chocolate previamente fundido, batir en velocidad máxima hasta homogeneizar.
- 5) Verter en moldes, refrigerar por media hora como mínimo.
- 6) Espolvorear una cucharada de azúcar en cada ramekin y quemar antes de servir.

Crème Brûlée de Nutella



Ingredientes:

Crème Brûlée Carte D'Or 100 gr
Leche 300 gr
Crema de leche 100 gr
Nutella 150 gr

Rendimiento aproximado:
5 porciones de 120 gr

Procedimiento:

- 1) En el recipiente de la batidora, agregue la leche a temperatura ambiente o fría. A continuación, añadir Crème Brûlée Carte D'Or y mezclar para hidratar y dejar en reposo 1 minuto.
- 2) Batir por 1 minuto a velocidad baja y 5 minutos a velocidad alta
- 3) Agregar la crema de leche y batir 2 minutos a velocidad alta.
- 4) Añadir la Nutella, batir en velocidad máxima hasta homogeneizar.
- 5) Verter en moldes, refrigerar por media hora como mínimo.
- 6) Decorar con Mix tipo Chantilly Carte D'Or y salsa de frutos rojos o realizar el clásico caramelizado utilizando azúcar blanca o rubia.

Crème Brûlée de Lavanda



Ingredientes:

Crème Brûlée Carte D'Or 150 gr
Leche 500 ml
Crema de leche 150 gr
Lavanda 3 gr

Rendimiento aproximado:
6 porciones de 120 gr

Procedimiento:

- 1) Infundir las flores y tallos de lavanda seca con leche, llevando a hervor y luego enfriando por completo.
- 2) Una vez frío, colar con malla fina o utilizando una bolsa de leche vegetal.
- 3) En el recipiente de la batidora, agregar la leche infundada y Crème Brûlée Carte D'Or, mezclar para hidratar y dejar en reposo 1 minuto.
- 4) Batir por 1 minuto a velocidad baja y 5 minutos a velocidad alta.
- 5) Añadir la crema de leche y batir por 2 minutos más a velocidad alta.
- 6) Aceitar moldes tipo flan o cintura de 6 cm utilizando spray, verter la mezcla y refrigerar por 2 horas.
- 7) Pasar una espátula por los bordes y desmoldar. Servir con un praliné de almendras y decorar.

Crème Brûlée de Lima & Jengibre



Ingredientes:

Crème Brûlée Carte D'Or 125 gr
Leche 475 gr
Semillas de cardamomo 3 gr
Crema de leche 150 gr
Jugo de lima 2 gr
Azúcar 12 gr
Jengibre rallado 6 gr
Azúcar para caramenzar 90 gr

Rendimiento aproximado:
6 porciones de 120 gr

Procedimiento:

- 1) En el recipiente de la batidora, agregue la leche a temperatura ambiente o fría. A continuación, añadir Crème Brûlée Carte D'Or y mezclar para hidratar y dejar en reposo 1 minuto.
- 2) Batir por 1 minuto a velocidad baja y 5 minutos a velocidad alta.
- 3) Agregar la crema de leche y batir 2 minutos a velocidad alta.
- 4) Añadir el jugo de lima, su ralladura y el jengibre rallado lo más fino posible. Batir en velocidad máxima hasta homogeneizar.
- 5) Verter en moldes y refrigerar por media hora como mínimo.
- 6) Espolvorear una cucharada de azúcar en cada ramekin y quemar antes de servir.

Crème Brûlée de Salted Caramel

Ingredientes:

Crème Brûlée Carte D'Or 150 gr
Leche 450 ml
Azúcar 120 gr
Crema de leche 240 gr
Sal entrefina 1,5 gr
Azúcar para caramenzar 90 gr

Rendimiento aproximado:
6 porciones de 120 gr

Procedimiento:

- 1) Preparar una salsa toffee colocando el azúcar en una sartén hasta lograr un caramelo oscuro (segundos antes de quemarse). Al llegar a ese punto añadir rápidamente crema de leche hirviendo, apagar el fuego y mezclar con espátula hasta que quede homogéneo y cremoso. Dejar en reposo hasta que alcance temperatura ambiente.
- 2) En el recipiente de la batidora, agregar la leche y Crème Brûlée Carte D'Or, mezclar para hidratar y dejar en reposo 1 minuto.
- 3) Batir por 1 minuto a velocidad baja y 5 minutos a velocidad alta.
- 4) Añadir la salsa toffee y batir por 2 minutos más a velocidad alta.
- 5) Agregar la sal entrefina y mezclar con espátula de goma.
- 6) Verter en moldes, refrigerar.
- 7) Espolvorear azúcar y quemar antes de servir