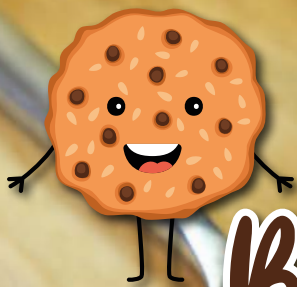




LUXE DESSERT TO GO



KLETS Brûlée

- HUISGEMAAKT VOLGENS AMBACHTELIJK RECEPT
- MAKKELIJK RECEPT - 5 INGREDIËNTEN
- DIEPVRIESSTABIEL
- GROTERE CHARGES IN 1 KEER MAKEN
- ROMIGE AUTHENTIEKE SMAAK
- GEEN VELVORMING
- ORIGINEEL DESSERT IDEE



MENGEN



VERHITTEN



KOELEN



DIEPVRIES
STABIEL



LUXE DESSERT TO GO

DESSERT

KLETS BRULEE

INGREDIËNTEN (ca. 10-12 stuks)

- 350 gram GrenslanD Slagroom (ongezoet)
- 115 gram suiker
- 475 gram QimiQ® Base*
- 60 gram eidooier
- 20 gram Vanille Klassiek ForIce®
- 20 kletsoppen



MENGEN



VERHITTEN



KOELEN



DIEPVRIES
STABIEL

Tip

U kunt aan het recept een smaak toevoegen. Bijvoorbeeld Koffie of hazelnoot.

WERKWIJZE

1. Mengen

Meng alle ingrediënten in een pan en verhit dit al roerend tot 75-80 graden tot er een gladde massa ontstaat. Let op! Zorg dat deze temperatuur gehaald wordt ivm voedselveiligheid van de eidooier.

2. Portioneren

Portioneer de warme/vloeibare creme brulee in de bakjes. Of doe het in een spuitzak om in te vriezen.

3. Terugkoelen

Plaats de bakjes in de koeling en koel minimaal 2 uur terug voor consumptie.

4. Presenteren

Uw creme brulee beker is klaar voor presentatie. Gebruik het inzetbakje voor stukjes kletsop.

Uw Klets Brulee is gereed!

INGEVROREN CHARGES BEREIDEN

Verwarm de bevroren spuitzak au bain-marie. Zorg dat de hele massa vloeibaar is. Daarna kunt u vanaf stap 2 in dit recept volgen.

