

Crème Brûlée på syv måder

Crème Brûlée base

- 540 g. Carte d'Or Crème Brûlée granulat
- 2 liter sødmælk
- 2 liter piskefløde



Kog sødmælk op og tilsæt Crème Brûlée granulat under piskning. Kog det op i 15 sekunder og fjern fra blusset.

Tilsæt 2 liter kold piskefløde og udportioner.

Stil på køl i ca. 3 timer inden pyntning og servering.

TIP:

Carte d'Or dessertgranulat er en nem og effektiv måde at lave desserter til mange. Ved at lave det i forvejen undgår du også det ekstra arbejdspress i de travle perioder.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.



Vanilla Crème Framboise med fløde

- Crème Brûlée base
- Pisket fløde
- Friske jordbær

Udportioner creme brûlée massen i en portionsskål efter ønske. Stil på køl i 3 timer.

Pynt med pisket fløde, friske bær og rød skovsyre.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.



Crème Vanilla med crunchy nougatine

- Crème Brûlée base
- 200 g sukker
- 100 g nødder efter eget valg

Karamelliser sukker i en gryde eller på en pande. Tilsæt nødder. Hæld nøddekaramellen ud på bagepapir og lad det køle og blive sprødt.

Knus det og drys på toppen af den udportionerede creme brûlée.

TIP:

Dette er en genial løsning, hvis du ikke har mulighed for at brænde din creme brûlée til større selskaber.

Du kan undlade nødderne, og bare lave knust karamel. Så får du stadig den karamelliserede effekt af brændt og sprødt sukker.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.



Creme Vanilla Tiramisu style

- Crème Brûlée base
- Lady fingers
- Stærk kaffe
- Kakaopulver
- Pisket fløde eller Mascarpone

Tag 1 stk. Lady finger/Savoiardi og læg i bunden af skålen. Kom en spsk. stærk kaffe/espresso over kiksene og lad den trække 1 minut. Drys med kakaopulver.

Hæld din creme brûlée-masse over og sæt på køl i 3 timer. Pynt med pisket fløde eller pisket mascarpone og drys med kakaopulver lige inden servering.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.



Creme Caramel

- Crème Brûlée base
- Carte d'Or Karameltopping

Udportioner creme brûlée massen i en portionsskål efter ønske. Stil på køl i 3 timer.
Top med Carte d'Or Karameltopping lige inden servering.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.



Berry Nice Creme Vanilla

- Crème Brûlée base
- 200 g. bær
- 50 g. florsukker

Udportioner creme brûlée massen i en portionsskål efter ønske. Stil på køl i 3 timer.

Tag 200 g. optøede varmemhandlede bær (eller friske bær hvis hygiejnen tillader det) og blend med 50 g. florsukker.

Top vaniljecremen med bærcoulisen og pynt evt. med lidt ekstra friske bær.

TIP:

Dette fungerer også perfekt med færdigkøbte frugtpuréer og frugtgelé.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.



Rabarber-trifli med vanilje, fløde og sprød granola

- Crème Brûlée base
- 500 g. rabarber
- 150 g. rørsukker
- Pisket fløde
- Granola

Drys 500 g. frosne (eller friske), snittede rabarber med 150 g. rørsukker. Bag det ovnen ved 170 grader i ca. 20 min.

Mix det let og lad det køle af.

Kom det i bunden af en passende portionsstørrelse skål og hæld creme brûlée massen over. Sæt på køl i ca. 3 timer.

Anret med pisket fløde og sprød granola (færdigkøbt eller hjemmelavet).



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.



Klassisk Crème Brûlée

- Crème Brûlée base
- Sukker

Udportioner creme brûlée massen i en portionsskål efter ønske. Stil på køl i 3 timer.

Drys med sukker og brænd din creme brûlée lige inden servering.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.