

Croissant z kremem brulee

SKŁADNIKI

CROISSANT

20 szt. [CROISSANT MAŚLANY
VANDEMOORTELE](#)

KREM

600 g [ŚMIETANKA 33% ALFAPRO](#) 200 g [ŻÓŁTKO BALTICOVO](#)

75 g [DELIPASTA WANILIA SUPER
FABBRI](#) 100 g [CUKIER](#)

5 g CUKIER DO POSYPANIA



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1

Śmietankę, żółtko, deliastwę wanilię i cukier mieszamy i podgrzewamy do temperatury ok. 90°C ciągle mieszając. Krem jest gotowy, odstawiamy do ostygnięcia.

2

Zamrożone croissanty układamy na blasze i garujemy ok. 60 min. Wypiekamy w temp. ok. 200°C w czasie od 25 do 30 min. Po ostudzeniu górną część croissanta odkrajamy, delikatnie drążymy środek. Wlewamy wcześniej przygotowany i ochłodzony do temp. ok. 30°C krem brulee. Powierzchnię posypujemy cukrem i opalamy palnikiem.

Smacznego

