

# FICHA TÉCNICA - RESTAURANTE

## Crème Brûlée de Doce de Leite

### CATEGORIA

Sobremesas

### CHEF RESPONSÁVEL

Alex Sotero e equipe

### DESCRIÇÃO

Creme clássico com toque brasileiro.

### INGREDIENTES

Creme de leite, gemas, doce de leite, açúcar.

### MODO DE PREPARO

Os ingredientes são misturados e assados em banho-maria até firmar. Após gelar, açúcar é queimado para formar crosta crocante.

### TEMPO MÉDIO DE PREPARO

1h30

### RESTRIÇÕES ALIMENTARES

Contém lactose | Contém ovo

### SUGESTÃO DE EMPRATAMENTO

Ramequim individual

### HARMONIZAÇÃO

Vinho de sobremesa

### CUSTO MÉDIO

R\$ 20-25

Versão: v1.0 | Data: 13/05/2025