

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

Ramequin individual

HARMONIZAÇÃO

Vinho de sobremesa

CUSTO MÉDIO

R\$ 20-25

Versão: v1.0 | Data: 13/05/2025