

METRO CHEF
Creme Brulee
desszert alap



Subsys
60022

Kiszereles
1 db



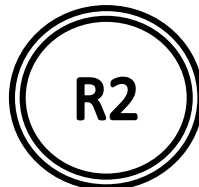
8 -10 adag



Nettó ár / 10



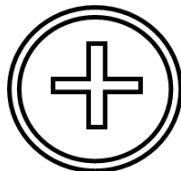
10 + ~180 perc



Konyhakész



Hendi szakács
fáklya



Intenzív vanília
íz,
eltartathóság



Melegítse fel a doboz tartalmát egy lábosban forrásig. A folyékony állagú krémet tegye **hőálló** tálkákba. Dermedés után szórja meg kristály cukorral majd karamellizálja rá konyhai fáklyával.

Tojás, Tej, tejszín

