

# CREMA SIVIGLIANA CON MANGO FLAMBATO AL BRANDY



## INGREDIENTI PER 12 PORZIONI

- 1 busta Preparato in polvere per Crema Catalana
- 0,5l panna fresca da montare
- 0,5l latte
- 1 mango
- 1 bicchierino brandy
- 1 noce di burro
- q.b. zucchero
- Kit per Caramellizzazione

## PROCEDIMENTO

- Montare in planetaria come da ricetta la crema catalana.
- A crema pronta incorporarvi metà brandy e versare la crema nelle apposite terrine.
- Pelare il mango e flambarlo in padella con una noce di burro e il restante brandy.
- Disporre il mango a ventaglio sulla crema, cospargere con zucchero di canna e caramellizzare utilizzando il kit per caramellizzazione.

## PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



**Preparato in polvere per Crema Catalana**



**Kit per Caramellizzazione**