

Crème dessert caramel beurre salé BIO maison

Difficulté : 

Bio : 

Local : 

Temps : 

Label : 

Fait maison : 

pour 10 convives Adolescents - 118 gr.



Ingrédients

| | Quantité |
|--|-------------|
| - Lait UHT entier BIO <i>cuit sous vide</i> | 1.000 litre |
| - Sucre de canne blond BIO <i>déshydraté</i> | 0.100 kg |
| - Féculé de maïs BIO <i>déshydraté</i> | 0.050 kg |
| - Beurre doux BIO <i>brut</i> | 0.025 kg |
| - Fleur de sel de Guérande IGP <i>déshydraté</i> | 0.001 kg |

Progression de la recette

- Mélanger 1/10ème du lait froid avec la maïzena;
- Chauffer le reste de lait vapeur 95°;
- Cuire le sucre jusqu'au caramel, le décuire avec le beurre, le sel;
- Ajouter le lait chaud ,puis le lait avec la féculé de maïs;
- Porter à ébullition et débarrasser en plaque;
- Refroidir à moins de 10°C en moins de 2h;
- Mixer cet appareil avec la girafe pour donner l'aspect Danette et dresser en verrine.

Grammage portion (1 pers.) : 118 g

Coût portion (1 pers.) : 0.15 €

Valeurs nutritionnelles :

Protéines : 3.80 g

Lipides : 5.80 g (*dont ajoutés : 3.69 g*)

Glucides : 18.06 g (*dont sucres : 13.81 g*)

P / L : 0.65

Energie : 139.61 Kcal

583.57 Kj

Calcium : 125.98 mg

Sel : 256.63 mg

Données environnementales :

Facteur environnemental :

0.00 mPt/kg

Indice carbone :

0.15 kg CO2 eq/kg

Allergènes :

- Présence : lait.

- Trace : aucun