

# Coeur crème brûlée avec KOMPLET Crème Brûlée

## 1. Brownies

BROWNIES	1.000 g
LAIT	400 g
HUILE VEGETALE	170 g
<b>Total 1. Brownies</b>	<b>1.570 g</b>

## 2. Crème brûlée

CREME BRULEE 5X1 KG	170 g
LAIT	500 g
crème fraîche	500 g
<b>Total 2. Crème brûlée</b>	<b>1.170 g</b>

### Mise en œuvre

#### 1. Recette Brownies

Mélanger tous les ingrédients à la feuille pendant 7 min. à

vitesse moyenne.

Remplir les moules KOMPLET cœur avec 1 cm de pâte à

Brownies.

Température de cuisson: 200°C

Temps de cuisson : 15 min.

#### 2. Crème brûlée

Porter à ébullition le lait et la crème fraîche puis incorporer KOMPLET Crème brûlée. Bien mélanger pendant 1 minute .

Verser la crème Brulée sur le fond de Brownies en forme de cœur.

Laisser prendre au congélateur.



#### 3. Garniture

Parsemer de sucre et caraméliser au fer à brûler ,  
Garnir ensuite les bord de framboises.

*Notre passion, le savoir-faire !*

