

REVISITEZ LA CRÈME BRÛLÉE AU GRÉ DES SAISONS !



La Crème Brûlée est l'un des desserts les plus appréciés des français, c'est pour cette raison qu'**alsa Professionnel** accompagne les restaurateurs dans la préparation de cette spécialité.

Cette préparation pour Crème Brûlée tient toutes ses promesses : un dessert savoureux, facile à préparer et personnalisable selon les saisons et vos envies.

Grâce à son expertise et son savoir-faire, **alsa professionnel** propose une préparation pour Crème Brûlée à la Vanille Bourbon, le tout à 51cts* par portion de 100g, préparée en moins de trois minutes.

alsa Professionnel partage avec vous ses meilleures idées recettes autour de ce dessert iconique.

La Crème Brûlée est personnalisable à l'infini par l'aromatisation, notamment grâce :

- grâce aux extraits de café **Sébalcé**
- aux arômes de fèves de Tonka, de Pistache ou de Fleur d'Oranger **Sébalcé**
- aux pâtes aromatiques de Pistache **cresco** ou de Noisette du Piémont **Sébalcé**

La personnalisation est aussi possible par l'ajout de texture, en utilisant :

- une couche de biscuit, comme par exemple du fondant au chocolat **alsa Professionnel**
- un fourrage fraise ou framboise **Ancel**

Consultez nos recettes autour de la crème brûlée :

[Découvrir la recette](#)



[Découvrir la recette](#)



[Découvrir la recette](#)



A vous de jouer !

Pour plus d'informations, vous pouvez contacter le commercial de votre région en cliquant [ici](#)

*Prix marketing conseillé en 2024 et prix des matières premières observées sur le marché en 2023.