



Professional®

# Spécialités de dessert



## Caractéristiques et avantages :

- + Aucun ingrédient contenant du gluten
- + Végétariennes
- + Résultats dignes d'un restaurant
- + Commodité d'une préparation à l'avance
- + Préparation facile et commode :  
Crème Caramel et Crème Brûlée :  
Bain-marie non requis,  
préparation sur la cuisinière
- + Conservation à température ambiante jusqu'à l'utilisation
- + Peuvent être servies en portions individuelles ou style familial



## D'inspiration gastronomique :

### ○ Crème Caramel :

Ajouter une couche de tranches de banane sur la sauce au caramel pour plus de saveur.

### ○ Crème Brûlée :

Ajouter une petite quantité de liqueur Irish Cream dans le mélange pour rehausser le dessert.



# Pouding de pain perdu à la Crème Brûlée

*Combinant deux desserts classiques, ce pouding au pain plaira à coup sûr.*

🕒 **Préparation :** 15 minutes

🕒 **Temps total :** 1 heure 15 minutes  
(+ 1 heure de temps de réfrigération)

### 📦 Ingrédients pour 16 portions de ½ tasse (125 mL)

- 2 1/3 tasses (575 mL) de mélange pour Crème Brûlée Dr.Oetker
- 4 tasses (1 L) de crème à fouetter 35%
- 4 tasses (1 L) de lait 2%
- 1/4 de tasse (60 mL) de cassonade
- 16 tasses (4 L) de cubes de pain rassis
- 1/4 de tasse (60 mL) de sucre turbinado ou de cassonade

- 1 Préchauffer le four à 300 °F (165 °C). Graisser un plat à four de 13x9 pouces (3,5 L).
  - 2 Dans un grand bol, battre ensemble le mélange pour Crème Brûlée, la crème, le lait et la cassonade jusqu'à dissolution. Incorporer les cubes de pain ; laisser reposer 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que la plupart du liquide soit absorbé.
  - 3 À l'aide d'une cuillère, mettre dans le plat à four graissé ; cuire au four environ 1 heure ou jusqu'à ce que le mélange soit gonflé, doré et pris. Saupoudrer le pouding de pain perdu de sucre turbinado.
  - 4 Faire griller à feu vif environ 2 minutes ou jusqu'à ce que le dessus soit doré et caramélisé.
- Laisser refroidir 1 heure avant de servir.

### Conseil du chef :

Planifiez à l'avance - il est toujours préférable d'utiliser du pain rassis plutôt qu'un pain frais pour le pouding de pain perdu.

*Recette* →



CODE DE COMMANDE	GTIN	NOM DU PRODUIT	Taille de l'emballage	Portions par caisse	Poids brut de la caisse (kg)
1-90-083122	10058336831222	Mélange pour Crème Caramel (sauce non incluse)	2 x 1 kg	116 x 125 mL	2,10
1-90-083124	10058336831246	Mélange pour Crème Brûlée	2 x 1 kg	88 x 125 mL	2,10



Dr. Oetker Canada Ltd., 2229 Drew Rd., Mississauga, ON L5S 1E5  
www.oetker-professional.ca info@oetker-professional.ca