

	<b>CB 0991</b> Crème Brûlée Minischale 7 cm m. Flammenrelief L 9,0 x B 7,0 x H 2,0/2,5 x R 5,5 cm, C 0,04 l feuerfest bis 350° C	VE 96/6
	<b>CB 2106</b> Crème Brûlée Schale 12 cm m. Flammenrelief L 15,0 x B 12,0 x H 2,5/3,3 x R 9,0 cm, C 0,20 l feuerfest bis 350° C	VE 72/6
	<b>CB 2107</b> Crème Brûlée Schale 15 cm m. Flammenrelief L 17,5 x B 14,5 x H 2,5/3,0 x R 11,5 cm, C 0,30 l feuerfest bis 350° C	VE 60/6



Die original Elsässer Crème Brûlée gehört zu den Königinnen der Nachspeisen und erfordert neben anspruchsvollen Fertigkeiten auch besondere Gerätschaften für die Herstellung und das Servieren. Mit einem einfachen Überbacken stellt man keine echte Elsässer Crème her und für das Servieren existiert nur eine originale Möglichkeit:

**Die klassische Porzellanschale mit Laffengriffen und dem Flammenrelief seitlich auf den Rändern.**

Diese symbolisiert und garantiert dem Genießer die handwerklich korrekte Zubereitung, bei der mit offener Flamme der Zucker auf der Oberseite der Crème karamellisiert wird. Das Servieren einer französischen Crème Brûlée außerhalb einer dafür gemachten Schale entspricht nicht dem Anspruch eines professionellen Küchenchefs. In Deutschland ist die Crème Brûlée Schale zu einer schönen Eierpfanne abgestuft. In der Miniature de la Crème Brûlée servieren wir hierzulande Streifen edler Girolle-Schokolade oder hochwertige Finger-Food-Komponenten.

