

HASŁO	crème brûlée
WYMOWA	krem brjle
DEFINICJA	«kremowy deser z dodatkiem karmelu»
PRZYKŁADY UŻYCIA	<i>Crème brûlée najlepiej smakuje, gdy jest bardzo zimny, a skarmelizowany cukier ciepły</i> (www.mojewypieki.com). <i>Crème brûlée to klasyk w dziedzinie deserów, jest znany na całym świecie, tak samo jak tiramisu czy panna cotta</i> (przepisy.wkuchnikatie.pl).
DODATKOWE INFORMACJE	<fr. 'przypalony krem'>
WIZUALIZACJE	Zobacz w grafice Google
ODSYŁACZE	brownie, caffè latte, flat white, homing, smoothie
LICENCJA	Hasło udostępnione na licencji Creative Commons Uznanie autorstwa 3.0 Polska
DATA	Rejestracja hasła: 02.09.2014, 21.31, ostatnia aktualizacja hasła: 10.01.2015, 02.29
AUTOR	Patrycjusz Piławski
REDAKTOR	Paweł Ciach