

CREMA GATEAUX (CREMA AL BURRO)

□ Livello intermedio

SCIROPPO

INGREDIENTI

zucchero burro 82% m.g. uova intere latte

PREPARAZIONE

1.000g -Mescolare con frusta zucchero e uova, aggiungere il latte ed il burro a 300g pezzetti.

300g -Portare a leggera ebollizione, togliere dal fuoco e lasciare raffreddare

250a completamente.

FASE FINALE

INGREDIENTI

burro 82% m.g. - morbido Liquore a piacere

PREPARAZIONE

900g -Montare in planetaria a velocità moderata per circa 10 minuti ottenendo 100-150g una crema molto soffice

AVVERTENZE:

-Velocità troppo elevate sono da evitarsi perché possono causare fenomeni di separazione.

-Per ottenere creme al gianduia od al cacao incorporare g 300-600 di MORELLINA o MORELLINA BITTER o COVERCREAM CACAO o IRCA CAO o IRCA CHOC (10-20% sulla crema).