



CREMA GATEAUX (CREMA AL BURRO)

chef 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
250g 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).