

CREMA GATEAUX (CREMA AL BURRO)

Livello intermedio

SCIROPPO

zucchero	1.000g	-Mescolare con frusta zucchero e uova, aggiungere il latte ed il burro a pezzetti. -Portare a leggera ebollizione, togliere dal fuoco e lasciare raffreddare completamente.
burro 82% m.g.	300g	
uova intere	300g	
latte	250g	

FASE FINALE

burro 82% m.g. - morbido	900g	-Montare in planetaria a velocità moderata per circa 10 minuti ottenendo 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).
Liquore a piacere	100-150g	

irca GROUP
Extraordinary made simple.