



CREMA GATEAUX (CREMA AL BURRO)

👤 Livello intermedio

SCIROPPO

zucchero
burro 82% m.g.
uova intere
latte

1.000g
300g
300g
250g

-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.

FASE FINALE

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

900g
100-150g

-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).