

CREMA DIPLOMATICA

Livello intermedio

Crema da farcitura di dolci con conservazione a 5°C



RICETTA CREATA DA:

Marco De Grada

Pasticciere, Cioccolatiere e Panificatore

PROCEDIMENTO

acqua	1000-1050g
TOP CREAM	400g
Panna fresca	600g
PASTA ZABAIONE	10-15g

-Aggiungere TOP CREAM all'acqua ed agitare vigorosamente con la frusta
-Aggiungere la panna a filo continuando a mescolare, quindi aggiungere la PASTA ZABAIONE

AVVERTENZE:
-Contenendo TOP CREAM un'elevata quantità di latte, si raccomanda un'accurata pulizia di recipienti ed attrezzi; evitare inoltre attentamente ogni tipo di contaminazione.
-Preparare solo la quantità di prodotto necessaria all'impiego immediato. La crema deve essere conservata in frigorifero.