



CREMA DIPLOMATICA

👤 Livello intermedio

Crema da farcitura di dolci con conservazione a 5°C

PROCEDIMENTO

INGREDIENTI

acqua

TOP CREAM

Panna fresca

PASTA ZABAIONE

PREPARAZIONE

1000-1050g -Aggiungere TOP CREAM all'acqua ed agitare vigorosamente con la frusta
400g -Aggiungere la panna a filo continuando a mescolare, quindi aggiungere la
600g PASTA ZABAIONE
10-15g

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.



RICETTA CREATA DA:

MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE