



CREMA DIPLOMATICA

chef 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, CIOCCHOLATIERE E PANIFICATORE