



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

TOP CREAM

Panna fresca

PASTA ZABAIONE

1000-1050g

400g

600g

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.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.