



CREMA PASTICCERA AL CIOCCOLATO (RICETTE DI BASE)

 Livello avanzato

Crema pasticcera al cioccolato ideale per la farcitura di svariati dolci.

UTILIZZANDO CIOCC. FONDENTE 76%

INGREDIENTI

latte intero

zucchero semolato

tuorlo d'uovo

SOVRANA

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 76%

PREPARAZIONE

1000g Formulazione bilanciata con cioccolato fondente al 76%.

200g Vedi sotto il processo di preparazione.

200g

30g

350g

UTILIZZANDO CIOCC. FONDENTE 68%

INGREDIENTI

latte intero

zucchero semolato

tuorlo d'uovo

SOVRANA

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68%

PREPARAZIONE

1000g Formulazione bilanciata con cioccolato fondente al 68%.

190g Vedi sotto il processo di preparazione.

200g

30

380

UTILIZZANDO CIOCC. FONDENTE 56-58-64%

INGREDIENTI

latte intero
zucchero semolato
tuorlo d'uovo
SOVRANA
SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56%
in alternativa
RENO CONCERTO FONDENTE 58%
in alternativa
RENO CONCERTO FONDENTE 64%

PREPARAZIONE

1000g Formulazione bilanciata con cioccolato fondente al 56-58-64%.
180g Vedi sotto il processo di preparazione.
200g
40g
400g

UTILIZZANDO CIOCC. LATTE 38% e GIANDUIA FONDENTE

INGREDIENTI

latte intero
zucchero semolato
tuorlo d'uovo
SOVRANA
SINFONIA GIANDUIA FONDENTE
in alternativa
SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%

PREPARAZIONE

1000g Formulazione bilanciata con cioccolato al latte 38% e gianduia fondente.
130g Vedi sotto il processo di preparazione.
200g
45-50g
400g

UTILIZZANDO CIOCC. LATTE 34% e LACTEE CAMEL

INGREDIENTI

latte intero
zucchero semolato
tuorlo d'uovo
SOVRANA
RENO CONCERTO LATTE 34%
in alternativa
RENO CONCERTO LACTEE CAMEL

PREPARAZIONE

1000g Formulazione bilanciata con cioccolato al latte 34% e lactee caramel.
120g Vedi sotto il processo di preparazione.
200g
50-60g
400g

UTILIZZANDO CIOCC. GIANDUIA LATTE-NOCCIOLATO BIANCO-CIOCC. BIANCO

INGREDIENTI

latte intero
zucchero semolato
tuorlo d'uovo

SOVRANA

RENO CONCERTO GIANDUIA LATTE 27%

in alternativa

SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO

in alternativa

RENO CONCERTO BIANCO 31,50%

in alternativa

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO

PREPARAZIONE

1000g Formulazione bilanciata con cioccolato gianduia latte o nocciolato bianco o
100g cioccolato bianco.
200g Vedi sotto il processo di preparazione.
50-60g
400g

Composizione finale

-Miscelare a secco zucchero e SOVRANA, aggiungere il tuorlo d'uovo e miscelare con frusta.

-Far bollire il latte ed aggiungerlo alla miscela precedentemente preparata, miscelare bene e riportare a piccola ebollizione.

-Aggiungere il cioccolato, miscelare bene fino a completo scioglimento, mettere la pellicola a contatto e far raffreddare in abbattitore positivo o frigorifero.



RICETTA CREATA DA:

MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE