



CREMA PASTICCERA AL CIOCCOLATO (RICETTE DI BASE)

👤 Livello avanzato

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

RICETTA CREATA DA:

Marco De Grada
Pasticciere, Cioccolatiere e
Panificatore



UTILIZZANDO CIOCC. FONDENTE 76%

latte intero	1000g	Formulazione bilanciata con cioccolato fondente al 76%. Vedi sotto il processo di preparazione.
zucchero semolato	200g	
tuorlo d'uovo	200g	
<u>SOVRANA</u> SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE	30g	
76%	350g	

UTILIZZANDO CIOCC. FONDENTE 68%

latte intero	1000g	Formulazione bilanciata con cioccolato fondente al 68%. Vedi sotto il processo di preparazione.
zucchero semolato	190g	
tuorlo d'uovo	200g	
<u>SOVRANA</u> SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE	30	
68%	380	

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

UTILIZZANDO CIOCC. FONDENTE 56-58-64%

latte intero	1000g	Formulazione bilanciata con cioccolato fondente al 56-58-64%. Vedi sotto il processo di preparazione.
zucchero semolato	180g	
tuorlo d'uovo	200g	
SOVRANA	40g	
SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56%	400g	
In alternativa		
RENO CONCERTO FONDENTE 58%		
In alternativa		
RENO CONCERTO FONDENTE 64%		

UTILIZZANDO CIOCC. LATTE 38% E GIANDUIA FONDENTE

latte intero	1000g	Formulazione bilanciata con cioccolato al latte 38% e gianduia fondente. Vedi sotto il processo di preparazione.
zucchero semolato	130g	
tuorlo d'uovo	200g	
SOVRANA	45-50g	
SINFONIA GIANDUIA FONDENTE	400g	
In alternativa		
SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%		

UTILIZZANDO CIOCC. LATTE 34% E LACTEE CARAMEL

latte intero	1000g	Formulazione bilanciata con cioccolato al latte 34% e lactee caramel. Vedi sotto il processo di preparazione.
zucchero semolato	120g	
tuorlo d'uovo	200g	
SOVRANA	50-60g	
RENO CONCERTO LATTE 34%	400g	
In alternativa		
RENO CONCERTO LACTEE CARAMEL		



Extraordinary
made simple.

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

latte intero	1000g	Formulazione bilanciata con cioccolato gianduia latte o nocciolato bianco o cioccolato bianco. Vedi sotto il processo di preparazione.
zucchero semolato	100g	
tuorlo d'uovo	200g	
<u>SOVRANA</u>	50-60g	
<u>RENO CONCERTO GIANDUIA LATTE 27%</u>	400g	

In alternativa

SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO

In alternativa

RENO CONCERTO BIANCO 31,50%

In alternativa

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO

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.



Extraordinary
made simple.