

## CREMA PASTICCERA AL CIOCCOLATO (RICETTE DI BASE)

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

## **Composizione finale**

- -Miscelare a secco zucchero e SOVRANA, aggiungere il tuorlo d'uovo e miscelare con frusta.
- -Far bollire il latte ed aggiugerlo 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