



CREMOSO AL CIOCCOLATO CAMEL ORO

👤 Livello avanzato

Cre moso al cioccolato Camel Oro ideale per la farcitur a di svariati dolci che devono essere conservati e consumati a temperatura di frigorifero (+5°C)

REALIZZAZIONE CREMOSO

INGREDIENTI

SINFONIA CAMEL ORO

tuorlo d'uovo

[LILLY NEUTRO](#)

latte intero

panna 35% m.g.

PREPARAZIONE

- 220g -Miscelare il tuorlo con il LILLY NEUTRO (dove presente) o con lo zucchero,
50g aggiungervi il latte e la panna bollenti, miscelare e riportare il tutto a 80-85°C
25g (temperature più elevate porterebbero portare alla coagulazione dell'uovo).
125g -Aggiungere il cioccolato e mixare con un mixer ad immersione.
125g -Mettere in frigorifero, con pellicola a contatto, per almeno 3 ore od in
abbattitore positivo fino a completo raffreddamento.
-Utilizzare per la farcitura di dolci freschi come torte, monoporzioni, mignon
ecc.
-I dolci realizzati con questa ricetta di base devono essere conservati in
frigorifero.
N.B. - è possibile aggiungere del sale in ricetta (0,2% circa) per esaltare il
gusto del caramello.



RICETTA CREATA DA:

MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE