



CREMOSO AL CIOCCOLATO CAMEL ORO

👤 Livello avanzato

Cremoso al cioccolato Camel Oro ideale per la farcitura 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