



# CREMOSO AL CIOCCOLATO CAMEL ORO

👨‍🍳 Livello avanzato

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



**RICETTA CREATA DA:**

Marco De Grada  
Pasticciere, Cioccolatiere e  
Panificatore

## REALIZZAZIONE CREMOSO

SINFONIA CAMEL ORO

tuorlo d'uovo

LILLY NEUTRO

latte intero

panna 35% m.g.

220g

50g

25g

125g

125g

-Miscelare il tuorlo con il LILLY NEUTRO (dove presente) o con lo zucchero, aggiungervi il latte e la panna bollenti, miscelare e riportare il tutto a 80-85°C (temperature più elevate porterebbero portare alla coagulazione dell'uovo).

-Aggiungere il cioccolato e mixare con un mixer ad immersione.

-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.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.