



# CREMOSO AL CIOCCOLATO CARAMEL ORO

chef Livello avanzato

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

## REALIZZAZIONE CREMOSO

### INGREDIENTI

SINFONIA CARAMEL 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