

CREMOSO AL CIOCCOLATO CARAMEL ORO

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

Composizione finale

- -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 abbattittore 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