



CREMA PASTICCERA AL CAMEL ORO (RICETTA DI BASE)

 Livello intermedio

Crema pasticcera al cioccolato ideale per la farcitura di svariati dolci.

CREMA PASTICCERA

INGREDIENTI

latte intero
zucchero semolato
tuorlo d'uovo

SOVRANA

SINFONIA CAMEL ORO

sale

PREPARAZIONE

1000g -Miscelare a secco zucchero e SOVRANA, aggiungere il tuorlo d'uovo e
100g miscelare con frusta.
200g -Far bollire il latte ed aggiungerlo alla miscela precedentemente preparata,
50-60g miscelare bene e riportare a piccola ebollizione.
400g -Aggiungere il cioccolato, miscelare bene fino a completo scioglimento,
4g mettere la pellicola a contatto e far raffreddare in abbattitore positivo o
frigorifero.



RICETTA CREATA DA:

MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE