



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