



# CREMA PASTICCERA AL CAMEL ORO (RICETTA DI BASE)

👤 Livello intermedio

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



**RICETTA CREATA DA:**

Marco De Grada  
Pasticciere, Cioccolatiere e  
Panificatore

## CREMA PASTICCERA

Latte Intero  
Zucchero Semolato  
Tuorlo d'uovo  
[Sovrana](#)  
[Aurea Caramel Oro](#)  
Sale

1000g  
100g  
200g  
50-60g  
400g  
4g

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

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.