



# CREMA PASTICCERA AL CARAMEL ORO (RICETTA DI BASE)

chef 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 CARAMEL 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 | miscolare bene e riportare a piccola ebollizione.                            |
| 400g   | -Aggiungere il cioccolato, miscolare bene fino a completo scioglimento,      |
| 4g     | mettere la pellicola a contatto e far raffreddare in abbatitore positivo o   |
|        | frigorifero.   |



RICETTA CREATA DA:

**MARCO DE GRADA**

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE