



CREMOSO ALLA FRUTTA E CIOCCOLATO CARAMEL ORO (RICETTA DI BASE)

chef Livello intermedio

Cremoso alla frutta ideali per la farcitura di svariati dolci che devono essere conservati e consumati a temperatura di frigorifero (+5°C)

CREMOSO ALLA FRUTTA E CIOCCOLATO CARAMEL ORO

INGREDIENTI

latte intero
panna 35% m.g.
tuorlo d'uovo
zucchero semolato
LILLY NEUTRO
FRUTTIDOR ALBICOCCA - O ALTRI GUSTI
SINFONIA CARAMEL ORO

PREPARAZIONE

100g -Il primo passo per la realizzazione dei cremosi al cioccolato è la preparazione della crema inglese.
100g -Portare ad ebollizione il latte e la panna, unirli al tuorlo e zucchero precedentemente ben miscelati e portare il tutto ad 82-85°C utilizzando un bagnomaria caldo o il microonde a bassa potenza (temperature più elevate porterebbero portare alla coagulazione dell'uovo).
300g -Unire alla crema inglese ancora calda il LILLY NEUTRO e miscelare con 150g frusta.
-Scaldare leggermente il FRUTTIDOR con microonde (circa 40°C), unirlo alla crema inglese mixando con mixer ad immersione.
-Per ultimo aggiungere in 2-3 volte il cioccolato precedentemente sciolto ed emulsionare.



RICETTA CREATA DA:

MARCO DE GRADA

PASTICCiere, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE