



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

👤 Livello intermedio

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



RICETTA CREATA DA:

Marco De Grada
Pasticciere, Cioccolatiere e
Panificatore

COMPOSIZIONE FINALE

- Il primo passo per la realizzazione dei cremosi al cioccolato è la preparazione della crema inglese.
- 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).
- Unire alla crema inglese ancora calda il LILLY NEUTRO e miscelare con 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.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.