



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

👤 Livello intermedio

Cre moso alla frutta ideali per la farcitur a 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

PROCEDIMENTO

Latte Intero
Panna 35% m.g.
Tuorlo d'uovo
Zucchero Semolato
[Lilly Neutro](#)
[Fruttidor Albicocca](#)
[AUREA Caramel Oro](#)

100g
100g
40g
10g
25g
300g
150g

- 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 miscolare 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.

NOTA: è possibile utilizzare un altro Fruttidor



Extraordinary
made simple.