



# 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)

### CREMOSO ALLA FRUTTA E CIOCCOLATO CAMEL ORO

#### INGREDIENTI

latte intero

panna 35% m.g.

tuorlo d'uovo

zucchero semolato

LILLY NEUTRO

FRUTTIDOR ALBICOCCA - O ALTRI GUSTI

SINFONIA CAMEL ORO

#### PREPARAZIONE

- 100g -Il primo passo per la realizzazione dei cremosi al cioccolato è la preparazione della crema inglese.
- 100g
- 40g -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).
- 10g
- 25g
- 300g -Unire alla crema inglese ancora calda il LILLY NEUTRO e miscelare con frusta.
- 150g
- 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