



# BUDINO AL CIOCCOLATO E PERE

chef Livello base

DOLCE AL CUCCHIAIO

## MISCELA PER BUDINO

### INGREDIENTI

#### BUDINO CIOCCOLATO

latte 3.5% m.g.

### PREPARAZIONE

230-250g Stemperare il preparato con una piccola parte di latte, aggiungerlo a latte  
1000g mancante e portare ad ebollizione per circa un minuto mescolando  
continuamente.  
Versare la miscela in bicchierini riempiendoli per circa 2 terzi.  
Mettere in frigorifero per circa 3 ore.

## FARCITURA ALLA FRUTTA

### INGREDIENTI

#### FRUTTIDOR PERA

### PREPARAZIONE

qb Riempire il bicchierino con uno strato di circa 1 centimetro di FRUTTIDOR  
PERA.