CREMOSO AL CIOCCOLATO (RICETTE DI BASE)



Cremosi al cioccolato ideali per la farcitura di svariati dolci che devono essere conservati e consumati a temperatura di frigorifero (+5°C)

Recipe variants:

- **Cremoso al cioccolato fondente 76%**
- **Cremoso al cioccolato fondente 64%**
- **Cremoso al cioccolato fondente 56%**
- **Cremoso al cioccolato al latte 38%**
- **Cremoso al cioccolato al latte 33,6%**
- **Cremoso al cioccolato bianco 31,5%**
- **Cremoso al cioccolato al lactee carmel **
- **Cremoso al cioccolato gianduia fondente **
- **Cremoso al cioccolato nocciolato bianco **
- **Cremoso al cioccolato fondente 68%**
- **Cremoso al cioccolato fondente 58%**
- **Cremoso al cioccolato fondente 54,5%**
- **Cremoso al cioccolato al latte 34%**
- **Cremoso al cioccolato bianco 33%**
- **Cremoso al cioccolato bianco 28%**
- **Cremoso al cioccolato caramel oro**
- **Cremoso al cioccolato gianduia latte **
- **Cremoso al cioccolato pistacchio**

irca GROUP
Extraordinary made simple.

Variant **CREMOSO al cioccolato (ricette di base)**

CREMOSO AL CIOCCOLATO FONDENTE 76%

Livello avanzato

Cremosi al cioccolato ideali per la farcitura di svariati dolci che devono essere conservati e consumati a temperatura di frigorifero (+5°C)

CREMOSO FONDENTE 76%

Sinfonia cioccolato fondente 76%	85g
Tuorlo	40g
Zucchero semolato	25g
Latte intero	125g
Panna 35% m.g.	125g

- Miscelare il tuorlo con lo zucchero, aggiungervi il latte e la panna bollenti, miscelare e riportare il tutto a 80-85°C (temperature più elevate porterebbero portare alla coagulazione dell'uovo).
- Aggiungere il cioccolato e mixare con un mixer ad immersione.
- Mettere in frigorifero, con pellicola a contatto, per almeno 3 ore od in abbattittore positivo fino a completo raffreddamento.
- Utilizzare per la farcitura di dolci freschi come torte, monoporzioni, mignon ecc.
- I dolci realizzati con questa ricetta di base devono essere conservati in frigorifero.

Variant **CREMOSO al cioccolato (ricette di base)**

CREMOSO AL CIOCCOLATO FONDENTE 68%

Livello avanzato

Cremosi al cioccolato ideali per la farcitura di svariati dolci che devono essere conservati e consumati a temperatura di frigorifero (+5°C)

CREMOSO FONDENTE 68%

Sinfonia cioccolato fondente 68%	95g
Tuorlo	40g
Zucchero semolato	25g
Latte intero	125g
Panna 35% m.g.	125g

- Miscelare il tuorlo con lo zucchero, aggiungervi il latte e la panna bollenti, miscelare e riportare il tutto a 80-85°C (temperature più elevate porterebbero portare alla coagulazione dell'uovo).
- Aggiungere il cioccolato e mixare con un mixer ad immersione.
- Mettere in frigorifero, con pellicola a contatto, per almeno 3 ore od in abbattittore positivo fino a completo raffreddamento.
- Utilizzare per la farcitura di dolci freschi come torte, monoporzioni, mignon ecc.
- I dolci realizzati con questa ricetta di base devono essere conservati in frigorifero.

Variant **CREMOSO al cioccolato (ricette di base)**

CREMOSO AL CIOCCOLATO FONDENTE 64%

Livello avanzato

Cremosi al cioccolato ideali per la farcitura di svariati dolci che devono essere conservati e consumati a temperatura di frigorifero (+5°C)

CREMOSO FONDENTE 64%

Reno Concerto cioccolato fondente 64%	105g
Tuorlo	40g
Zucchero semolato	25g
Latte intero	125g
Panna 35% m.g.	125g

- Miscelare il tuorlo con lo zucchero, aggiungervi il latte e la panna bollenti, miscelare e riportare il tutto a 80-85°C (temperature più elevate porterebbero portare alla coagulazione dell'uovo).
- Aggiungere il cioccolato e mixare con un mixer ad immersione.
- Mettere in frigorifero, con pellicola a contatto, per almeno 3 ore od in abbattittore positivo fino a completo raffreddamento.
- Utilizzare per la farcitura di dolci freschi come torte, monoporzioni, mignon ecc.
- I dolci realizzati con questa ricetta di base devono essere conservati in frigorifero.

Variant **CREMOSO al cioccolato (ricette di base)**

CREMOSO AL CIOCCOLATO FONDENTE 58%

Livello avanzato

Cremosi al cioccolato ideali per la farcitura di svariati dolci che devono essere conservati e consumati a temperatura di frigorifero (+5°C)

CREMOSO FONDENTE 58%

Reno Concerto cioccolato fondente 58%	105g
Tuorlo	40g
Zucchero semolato	25g
Latte intero	125g
Panna 35% m.g.	125g

- Miscelare il tuorlo con lo zucchero, aggiungervi il latte e la panna bollenti, miscelare e riportare il tutto a 80-85°C (temperature più elevate porterebbero portare alla coagulazione dell'uovo).
- Aggiungere il cioccolato e mixare con un mixer ad immersione.
- Mettere in frigorifero, con pellicola a contatto, per almeno 3 ore od in abbattittore positivo fino a completo raffreddamento.
- Utilizzare per la farcitura di dolci freschi come torte, monoporzioni, mignon ecc.
- I dolci realizzati con questa ricetta di base devono essere conservati in frigorifero.

Variant **CREMOSO al cioccolato (ricette di base)**

CREMOSO AL CIOCCOLATO FONDENTE 56%

Livello avanzato

Cremosi al cioccolato ideali per la farcitura di svariati dolci che devono essere conservati e consumati a temperatura di frigorifero (+5°C)

CREMOSO FONDENTE 56%

Sinfonia cioccolato fondente 56%	105g
Tuorlo	40g
Zucchero semolato	25g
Latte intero	125g
Panna 35% m.g.	125g

- Miscelare il tuorlo con lo zucchero, aggiungervi il latte e la panna bollenti, miscelare e riportare il tutto a 80-85°C (temperature più elevate porterebbero portare alla coagulazione dell'uovo).
- Aggiungere il cioccolato e mixare con un mixer ad immersione.
- Mettere in frigorifero, con pellicola a contatto, per almeno 3 ore od in abbattittore positivo fino a completo raffreddamento.
- Utilizzare per la farcitura di dolci freschi come torte, monoporzioni, mignon ecc.
- I dolci realizzati con questa ricetta di base devono essere conservati in frigorifero.

Variant **CREMOSO al cioccolato (ricette di base)**

CREMOSO AL CIOCCOLATO FONDENTE 54,5%

Livello avanzato

Cremosi al cioccolato ideali per la farcitura di svariati dolci che devono essere conservati e consumati a temperatura di frigorifero (+5°C)

CREMOSO FONDENTE 54,5%

Reno X cioccolato fondente 54,5%	105g
Tuorlo	40g
Zucchero semolato	25g
Latte intero	125g
Panna 35% m.g.	125g

- Miscelare il tuorlo con lo zucchero, aggiungervi il latte e la panna bollenti, miscelare e riportare il tutto a 80-85°C (temperature più elevate porterebbero portare alla coagulazione dell'uovo).
- Aggiungere il cioccolato e mixare con un mixer ad immersione.
- Mettere in frigorifero, con pellicola a contatto, per almeno 3 ore od in abbattittore positivo fino a completo raffreddamento.
- Utilizzare per la farcitura di dolci freschi come torte, monoporzioni, mignon ecc.
- I dolci realizzati con questa ricetta di base devono essere conservati in frigorifero.

Variant **CREMOSO al cioccolato (ricette di base)**

CREMOSO AL CIOCCOLATO AL LATTE 38%

Livello avanzato

Cremosi al cioccolato ideali per la farcitura di svariati dolci che devono essere conservati e consumati a temperatura di frigorifero (+5°C)

CREMOSO LATTE 38%

Sinfonia cioccolato al latte 38%	180g
Tuorlo	45g
Lilly Neutro	25g
Latte intero	125g
Panna 35% m.g.	125g

- Miscelare il tuorlo con lo zucchero, aggiungervi il latte e la panna bollenti, miscelare e riportare il tutto a 80-85°C (temperature più elevate porterebbero portare alla coagulazione dell'uovo).
- Aggiungere il cioccolato e mixare con un mixer ad immersione.
- Mettere in frigorifero, con pellicola a contatto, per almeno 3 ore od in abbattittore positivo fino a completo raffreddamento.
- Utilizzare per la farcitura di dolci freschi come torte, monoporzioni, mignon ecc.
- I dolci realizzati con questa ricetta di base devono essere conservati in frigorifero.

Variant **CREMOSO al cioccolato (ricette di base)**

CREMOSO AL CIOCCOLATO AL LATTE 34%

Livello avanzato

Cremosi al cioccolato ideali per la farcitura di svariati dolci che devono essere conservati e consumati a temperatura di frigorifero (+5°C)

CREMOSO LATTE 34%

Reno Concerto cioccolato al latte 34%	180g
Tuorlo	45g
Lilly neutro	25g
Latte intero	125g
Panna 35% m.g.	125g

- Miscelare il tuorlo con lo zucchero, aggiungervi il latte e la panna bollenti, miscelare e riportare il tutto a 80-85°C (temperature più elevate porterebbero portare alla coagulazione dell'uovo).
- Aggiungere il cioccolato e mixare con un mixer ad immersione.
- Mettere in frigorifero, con pellicola a contatto, per almeno 3 ore od in abbattittore positivo fino a completo raffreddamento.
- Utilizzare per la farcitura di dolci freschi come torte, monoporzioni, mignon ecc.
- I dolci realizzati con questa ricetta di base devono essere conservati in frigorifero.

Variant **CREMOSO al cioccolato (ricette di base)**

CREMOSO AL CIOCCOLATO AL LATTE 33,6%

Livello avanzato

Cremosi al cioccolato ideali per la farcitura di svariati dolci che devono essere conservati e consumati a temperatura di frigorifero (+5°C)

CREMOSO LATTE 33,6%

Reno X cioccolato al latte 33,6%	180g
Tuorlo	45g
Lilly neutro	25g
Latte intero	125g
Panna 35% m.g.	125g

- Miscelare il tuorlo con lo zucchero, aggiungervi il latte e la panna bollenti, miscelare e riportare il tutto a 80-85°C (temperature più elevate porterebbero portare alla coagulazione dell'uovo).
- Aggiungere il cioccolato e mixare con un mixer ad immersione.
- Mettere in frigorifero, con pellicola a contatto, per almeno 3 ore od in abbattittore positivo fino a completo raffreddamento.
- Utilizzare per la farcitura di dolci freschi come torte, monoporzioni, mignon ecc.
- I dolci realizzati con questa ricetta di base devono essere conservati in frigorifero.

Variant **CREMOSO al cioccolato (ricette di base)**

CREMOSO AL CIOCCOLATO BIANCO 33%

Livello avanzato

Cremosi al cioccolato ideali per la farcitura di svariati dolci che devono essere conservati e consumati a temperatura di frigorifero (+5°C)

CREMOSO AL CIOCCOLATO BIANCO 33%

Sinfonia cioccolato bianco 33%	220g
Tuorlo	50g
Lilly neutro	25g
Latte intero	125g
Panna 35% m.g.	125g

- Miscelare il tuorlo con lo zucchero, aggiungervi il latte e la panna bollenti, miscelare e riportare il tutto a 80-85°C (temperature più elevate porterebbero portare alla coagulazione dell'uovo).
- Aggiungere il cioccolato e mixare con un mixer ad immersione.
- Mettere in frigorifero, con pellicola a contatto, per almeno 3 ore od in abbattittore positivo fino a completo raffreddamento.
- Utilizzare per la farcitura di dolci freschi come torte, monoporzioni, mignon ecc.
- I dolci realizzati con questa ricetta di base devono essere conservati in frigorifero.

Variant **CREMOSO al cioccolato (ricette di base)**

CREMOSO AL CIOCCOLATO BIANCO 31,5%

Livello avanzato

Cremosi al cioccolato ideali per la farcitura di svariati dolci che devono essere conservati e consumati a temperatura di frigorifero (+5°C)

CREMOSO AL CIOCCOLATO BIANCO 31,5%

Reno Concerto Cioccolato bianco 31,5%	220g
Tuorlo	50g
Lilly neutro	25g
Latte intero	125g
Panna 35% m.g.	125g

- Miscelare il tuorlo con lo zucchero, aggiungervi il latte e la panna bollenti, miscelare e riportare il tutto a 80-85°C (temperature più elevate porterebbero portare alla coagulazione dell'uovo).
- Aggiungere il cioccolato e mixare con un mixer ad immersione.
- Mettere in frigorifero, con pellicola a contatto, per almeno 3 ore od in abbattittore positivo fino a completo raffreddamento.
- Utilizzare per la farcitura di dolci freschi come torte, monoporzioni, mignon ecc.
- I dolci realizzati con questa ricetta di base devono essere conservati in frigorifero.

Variant **CREMOSO al cioccolato (ricette di base)**

CREMOSO AL CIOCCOLATO BIANCO 28%

Livello avanzato

Cremosi al cioccolato ideali per la farcitura di svariati dolci che devono essere conservati e consumati a temperatura di frigorifero (+5°C)

CREMOSO AL CIOCCOLATO BIANCO 28%

Reno X Cioccolato bianco 28%	220g
Tuorlo	50g
Lilly neutro	25g
Latte intero	125g
Panna 35% m.g.	125g

- Miscelare il tuorlo con lo zucchero, aggiungervi il latte e la panna bollenti, miscelare e riportare il tutto a 80-85°C (temperature più elevate porterebbero portare alla coagulazione dell'uovo).
- Aggiungere il cioccolato e mixare con un mixer ad immersione.
- Mettere in frigorifero, con pellicola a contatto, per almeno 3 ore od in abbattittore positivo fino a completo raffreddamento.
- Utilizzare per la farcitura di dolci freschi come torte, monoporzioni, mignon ecc.
- I dolci realizzati con questa ricetta di base devono essere conservati in frigorifero.

Variant **CREMOSO al cioccolato (ricette di base)**

CREMOSO AL CIOCCOLATO AL LACTEE CARMEL

Livello avanzato

Cremosi al cioccolato ideali per la farcitura di svariati dolci che devono essere conservati e consumati a temperatura di frigorifero (+5°C)

CREMOSO AL CIOCCOLATO LACTEE CARAMEL

Reno Concerto Lactee Caramel	180g
Tuorlo	45g
Lilly neutro	25g
Latte intero	125g
Panna 35% m.g.	125g

- Miscelare il tuorlo con lo zucchero, aggiungervi il latte e la panna bollenti, miscelare e riportare il tutto a 80-85°C (temperature più elevate porterebbero portare alla coagulazione dell'uovo).
- Aggiungere il cioccolato e mixare con un mixer ad immersione.
- Mettere in frigorifero, con pellicola a contatto, per almeno 3 ore od in abbattittore positivo fino a completo raffreddamento.
- Utilizzare per la farcitura di dolci freschi come torte, monoporzioni, mignon ecc.
- I dolci realizzati con questa ricetta di base devono essere conservati in frigorifero.

Variant **CREMOSO al cioccolato (ricette di base)**

CREMOSO AL CIOCCOLATO CARAMEL ORO

Livello avanzato

Cremosi al cioccolato ideali per la farcitura di svariati dolci che devono essere conservati e consumati a temperatura di frigorifero (+5°C)

CREMOSO AL CIOCCOLATO CARAMEL ORO

Aurea cioccolato caramel oro	220g
Tuorlo	50g
Lilly neutro	25g
Latte intero	125g
Panna 35% m.g.	125g

- Miscelare il tuorlo con lo zucchero, aggiungervi il latte e la panna bollenti, miscelare e riportare il tutto a 80-85°C (temperature più elevate porterebbero portare alla coagulazione dell'uovo).
- Aggiungere il cioccolato e mixare con un mixer ad immersione.
- Mettere in frigorifero, con pellicola a contatto, per almeno 3 ore od in abbattittore positivo fino a completo raffreddamento.
- Utilizzare per la farcitura di dolci freschi come torte, monoporzioni, mignon ecc.
- I dolci realizzati con questa ricetta di base devono essere conservati in frigorifero.

Variant **CREMOSO al cioccolato (ricette di base)**

CREMOSO AL CIOCCOLATO GIANDUIA FONDENTE

Livello avanzato

Cremosi al cioccolato ideali per la farcitura di svariati dolci che devono essere conservati e consumati a temperatura di frigorifero (+5°C)

CREMOSO AL CIOCCOLATO GIANDUIA FONDENTE

Sinfonia cioccolato gianduia fondente	160g
Tuorlo	50g
Zucchero semolato	25g
Latte intero	125g
Panna 35% m.g.	125g

- Miscelare il tuorlo con lo zucchero, aggiungervi il latte e la panna bollenti, miscelare e riportare il tutto a 80-85°C (temperature più elevate porterebbero portare alla coagulazione dell'uovo).
- Aggiungere il cioccolato e mixare con un mixer ad immersione.
- Mettere in frigorifero, con pellicola a contatto, per almeno 3 ore od in abbattittore positivo fino a completo raffreddamento.
- Utilizzare per la farcitura di dolci freschi come torte, monoporzioni, mignon ecc.
- I dolci realizzati con questa ricetta di base devono essere conservati in frigorifero.

Variant **CREMOSO al cioccolato (ricette di base)**

CREMOSO AL CIOCCOLATO GIANDUIA LATTE

Livello avanzato

Cremosi al cioccolato ideali per la farcitura di svariati dolci che devono essere conservati e consumati a temperatura di frigorifero (+5°C)

CREMOSO AL CIOCCOLATO GIANDUIA LATTE

Reno Concerto gianduia latte	180g
Tuorlo	50g
Lilly neutro	25g
Latte intero	125g
Panna 35% m.g.	125g

- Miscelare il tuorlo con lo zucchero, aggiungervi il latte e la panna bollenti, miscelare e riportare il tutto a 80-85°C (temperature più elevate porterebbero portare alla coagulazione dell'uovo).
- Aggiungere il cioccolato e mixare con un mixer ad immersione.
- Mettere in frigorifero, con pellicola a contatto, per almeno 3 ore od in abbattittore positivo fino a completo raffreddamento.
- Utilizzare per la farcitura di dolci freschi come torte, monoporzioni, mignon ecc.
- I dolci realizzati con questa ricetta di base devono essere conservati in frigorifero.

Variant **CREMOSO al cioccolato (ricette di base)**

CREMOSO AL CIOCCOLATO NOCCIOLATO BIANCO

Livello avanzato

Cremosi al cioccolato ideali per la farcitura di svariati dolci che devono essere conservati e consumati a temperatura di frigorifero (+5°C)

CREMOSO AL CIOCCOLATO NOCCIOLATO BIANCO

Sinfonia cioccolato nocciolato bianco	220g
Tuorlo	50g
Lilly neutro	25g
Latte intero	125g
Panna 35% m.g.	125g

- Miscelare il tuorlo con lo zucchero, aggiungervi il latte e la panna bollenti, miscelare e riportare il tutto a 80-85°C (temperature più elevate porterebbero portare alla coagulazione dell'uovo).
- Aggiungere il cioccolato e mixare con un mixer ad immersione.
- Mettere in frigorifero, con pellicola a contatto, per almeno 3 ore od in abbattittore positivo fino a completo raffreddamento.
- Utilizzare per la farcitura di dolci freschi come torte, monoporzioni, mignon ecc.
- I dolci realizzati con questa ricetta di base devono essere conservati in frigorifero.

Variant **CREMOSO al cioccolato (ricette di base)**

CREMOSO AL CIOCCOLATO PISTACCHIO

Livello avanzato

Cremosi al cioccolato ideali per la farcitura di svariati dolci che devono essere conservati e consumati a temperatura di frigorifero (+5°C)

CREMOSO AL CIOCCOLATO PISTACCHIO

Aurea cioccolato pistacchio	220g
Tuorlo	50g
Lilly neutro	25g
Latte intero	125g
Panna 35% m.g.	125g

- Miscelare il tuorlo con lo zucchero, aggiungervi il latte e la panna bollenti, miscelare e riportare il tutto a 80-85°C (temperature più elevate porterebbero portare alla coagulazione dell'uovo).
- Aggiungere il cioccolato e mixare con un mixer ad immersione.
- Mettere in frigorifero, con pellicola a contatto, per almeno 3 ore od in abbattittore positivo fino a completo raffreddamento.
- Utilizzare per la farcitura di dolci freschi come torte, monoporzioni, mignon ecc.
- I dolci realizzati con questa ricetta di base devono essere conservati in frigorifero.