

CREMOSO AL CIOCCOLATO (RICETTE DI BASE)



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

Recipe variants:

- **Crema al cioccolato fondente 76%**
- **Crema al cioccolato fondente 64%**
- **Crema al cioccolato fondente 56%**
- **Crema al cioccolato al latte 38%**
- **Crema al cioccolato al latte 33,6%**
- **Crema al cioccolato bianco 31,5%**
- **Crema al cioccolato al latte caramello**
- **Crema al cioccolato gianduia fondente**
- **Crema al cioccolato fondente 68%**
- **Crema al cioccolato fondente 58%**
- **Crema al cioccolato fondente 54,5%**
- **Crema al cioccolato al latte 34%**
- **Crema al cioccolato bianco 33%**
- **Crema al cioccolato bianco 28%**
- **Crema al cioccolato caramello oro**
- **Crema al cioccolato gianduia latte**

• **Cre moso al cioccolato nocciolato bianco **

• **Cre moso al cioccolato pistacchio**



**Extraordinary
made simple.**

CREMOSO AL CIOCCOLATO

FONDENTE 76%

👤 Livello avanzato

Cre mosi al cioccolato ide ali per la farc itura di svariati dolci che devono essere conservati e consumati a temperatura di frigorifero (+5°C)

CREMOSO FONDENTE 76%

Sinfonia cioccolato fondente 76%

Tuorlo

Zucchero semolato

Latte intero

Panna 35% m.g.

85g

40g

25g

125g

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 abbattitore 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.

CREMOSO AL CIOCCOLATO

FONDENTE 68%

👤 Livello avanzato

Cre mosi al cioccolato ide ali per la farc itura di svariati dolci che devono essere conservati e consumati a temperatura di frigorifero (+5°C)

CREMOSO FONDENTE 68%

Sinfonia cioccolato fondente 68%

Tuorlo

Zucchero semolato

Latte intero

Panna 35% m.g.

95g

40g

25g

125g

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 abbattitore 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.

CREMOSO AL CIOCCOLATO

FONDENTE 64%

👤 Livello avanzato

Cre mosi al cioccolato ide ali per la farcitur a di svariati dolci che devono essere conservati e consumati a temperatura di frigorifero (+5°C)

CREMOSO FONDENTE 64%

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

105g
40g
25g
125g
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 abbattitore 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.

CREMOSO AL CIOCCOLATO

FONDENTE 58%

👤 Livello avanzato

Cre mosi al cioccolato ide ali per la farcitur a di svariati dolci che devono essere conservati e consumati a temperatura di frigorifero (+5°C)

CREMOSO FONDENTE 58%

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

105g
40g
25g
125g
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 abbattitore 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.

CREMOSO AL CIOCCOLATO

FONDENTE 56%

👤 Livello avanzato

Cre mosi al cioccolato ide ali per la farc itura di svariati dolci che devono essere conservati e consumati a temperatura di frigorifero (+5°C)

CREMOSO FONDENTE 56%

Sinfonia cioccolato fondente 56%

Tuorlo

Zucchero semolato

Latte intero

Panna 35% m.g.

105g

40g

25g

125g

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 abbattitore 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.

CREMOSO AL CIOCCOLATO

FONDENTE 54,5%

👤 Livello avanzato

Cre mosi al cioccolato ideali per la farcitur a 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%
Tuorlo
Zucchero semolato
Latte intero
Panna 35% m.g.

105g
40g
25g
125g
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 abbattitore 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.

CREMOSO AL CIOCCOLATO AL LATTE 38%

👤 Livello avanzato

Cre mosi al cioccolato ide ali per la farcitur a di svariati dolci che devono essere conservati e consumati a temperatura di frigorifero (+5°C)

CREMOSO LATTE 38%

Sinfonia cioccolato al latte 38%

Tuorlo

[Lilly Neutro](#)

Latte intero

Panna 35% m.g.

180g

45g

25g

125g

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 abbattitore 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.

CREMOSO AL CIOCCOLATO AL LATTE 34%

👤 Livello avanzato

Cremsi 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%

Tuorlo

[Lilly neutro](#)

Latte intero

Panna 35% m.g.

180g

45g

25g

125g

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 abbattitore 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.

CREMOSO AL CIOCCOLATO AL LATTE 33,6%

👤 Livello avanzato

Cre mosi al cioccolato ideali per la farcitur a 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%

Tuorlo

[Lilly neutro](#)

Latte intero

Panna 35% m.g.

180g

45g

25g

125g

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 abbattitore 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.

CREMOSO AL CIOCCOLATO BIANCO

33%

🏠 Livello avanzato

Cre mosi al cioccolato ide ali per la farcitur a di svariati dolci che devono essere conservati e consumati a temperatura di frigorifero (+5°C)

CREMOSO AL CIOCCOLATO BIANCO 33%

Sinfonia cioccolato bianco 33%

Tuorlo

[Lilly neutro](#)

Latte intero

Panna 35% m.g.

220g

50g

25g

125g

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 abbattitore 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.

CREMOSO AL CIOCCOLATO BIANCO

31,5%

🏠 Livello avanzato

Cre mosi 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%
Tuorlo
[Lilly neutro](#)
Latte intero
Panna 35% m.g.

220g
50g
25g
125g
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 abbattitore 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.

CREMOSO AL CIOCCOLATO BIANCO

28%

🏠 Livello avanzato

Cre mosi al cioccolato ide ali per la farcitur a 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%

Tuorlo

[Lilly neutro](#)

Latte intero

Panna 35% m.g.

220g

50g

25g

125g

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 abbattitore 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.

CREMOSO AL CIOCCOLATO AL LACTEE CARMEL

👤 Livello avanzato

Cre mosi al cioccolato ide ali per la farci tura di svariati dolci che devono essere conservati e consumati a temperatura di frigorifero (+5°C)

CREMOSO AL CIOCCOLATO LACTEE CARMEL

Reno Concerto Lactee Caramel

Tuorlo

[Lilly neutro](#)

Latte intero

Panna 35% m.g.

180g

45g

25g

125g

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 abbattitore 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.

CREMOSO AL CIOCCOLATO

CARMEL ORO

👤 Livello avanzato

Cre mosi al cioccolato ide ali per la farci tura di svariati dolci che devono essere conservati e consumati a temperatura di frigorifero (+5°C)

CREMOSO AL CIOCCOLATO CARMEL ORO

Aurea cioccolato caramel oro

Tuorlo

Lilly neutro

Latte intero

Panna 35% m.g.

220g

50g

25g

125g

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 abbattitore 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.

CREMOSO AL CIOCCOLATO

GIANDUIA FONDENTE

👤 Livello avanzato

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

CREMOSO AL CIOCCOLATO GIANDUIA FONDENTE

Sinfonia cioccolato gianduia fondente

Tuorlo

Zucchero semolato

Latte intero

Panna 35% m.g.

160g

50g

25g

125g

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 abbattitore 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.

CREMOSO AL CIOCCOLATO

GIANDUIA LATTE

👤 Livello avanzato

Cremsi 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

Tuorlo

Lilly neutro

Latte intero

Panna 35% m.g.

180g

50g

25g

125g

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 abbattitore 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.

CREMOSO AL CIOCCOLATO

NOCCIOLATO BIANCO

👤 Livello avanzato

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

CREMOSO AL CIOCCOLATO NOCCIOLATO BIANCO

Sinfonia cioccolato nocciolato bianco

Tuorlo

[Lilly neutro](#)

Latte intero

Panna 35% m.g.

220g

50g

25g

125g

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 abbattitore 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.

CREMOSO AL CIOCCOLATO

PISTACCHIO

👤 Livello avanzato

Cremsi 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

Tuorlo

Lilly neutro

Latte intero

Panna 35% m.g.

220g

50g

25g

125g

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 abbattitore 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.