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)

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

UTILIZZANDO CIOCCOLATI FONDENTI 75-76%

INGREDIENTI

MINUETTO FONDENTE SANTO DOMINGO 75%	g 85
SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 76% - IN ALTERNATIVA	
TUORLO D'UOVO	g 40
ZUCCHERO SEMOLATO	g 25
LATTE INTERO	g 125
PANNA 35% M.G.	g 125

UTILIZZANDO CIOCCOLATI FONDENTI 68-70-72%

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 68%	g 95
MINUETTO FONDENTE ECUADOR 70% - IN ALTERNATIVA	
MINUETTO FONDENTE MADAGASCAR 72% - IN ALTERNATIVA	
TUORLO D'UOVO	g 40
ZUCCHERO SEMOLATO	g 25
LATTE INTERO	g 125
PANNA 35% M.G.	g 125

UTILIZZANDO CIOCCOLATI FONDENTI 56-58-64%

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 56%	g 105
RENO CONCERTO CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 58% - IN ALTERNATIVA	
RENO CONCERTO CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 64% - IN ALTERNATIVA	
TUORLO D'UOVO	g 40
ZUCCHERO SEMOLATO	g 25
LATTE INTERO	g 125
PANNA 35% M.G.	g 125

UTILIZZANDO CIOCCOLATO AL LATTE 38%

INGREDIENTI

MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38%	g 180
SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38% - IN ALTERNATIVA	
TUORLO D'UOVO	g 45
LILLY NEUTRO	g 25
LATTE INTERO	g 125
PANNA 35% M.G.	g 125

UTILIZZANDO CIOCCOLATO AL LATTE 34% E LACTEE CARAMEL

INGREDIENTI

RENO CONCERTO CIOCCOLATO FINISSIMO AL LATTE 34%	g 180
RENO CONCERTO CIOCCOLATO LACTEE CARAMEL - IN ALTERNATIVA	
TUORLI D'UOVO	g 45
LILLY NEUTRO	g 25
LATTE INTERO	g 125
PANNA 35% M.G.	g 125

UTILIZZANDO CIOCCOLATO GIANDUIA FONDENTE

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO GIANDUIA FONDENTE	g 160
TUORLI D'UOVO	g 45
ZUCCHERO SEMOLATO	g 25
LATTE INTERO	g 125
PANNA 35% M.G.	g 125

UTILIZZANDO CIOCCOLATO GIANDUIA LATTE

INGREDIENTI

RENO CONCERTO CIOCCOLATO GIANDUIA LATTE	g 180
TUORLO D'UOVO	g 50
LILLY NEUTRO	g 25
LATTE INTERO	g 125
PANNA 35% M.G.	g 125

UTILIZZANDO NOCCIOLATO BIANCO

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO NOCCIOLATO BIANCO	g 220
TUORLI D'UOVO	g 50
LILLY NEUTRO	g 30
LATTE INTERO	g 125
PANNA 35% M.G.	g 125

UTILIZZANDO CIOCCOLATO BIANCO

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	g 220
RENO CONCERTO CIOCCOLATO BIANCO 31,4% - IN ALTERNATIVA	
TUORLO D'UOVO	g 50
LILLY NEUTRO	g 25
LATTE INTERO	g 125
PANNA 35% M.G.	g 125

COMPOSIZIONE FINALE

-Miscelare il tuorlo con il LILLY NEUTRO (dove presente) o 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.

RICETTA CREATA PER TE DA **MARCO DE GRADA**

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE