

CREMOSO AL CIOCCOLATO CARAMEL ORO

CREMOSO AL CIOCCOLATO CARAMEL ORO IDEALE PER LA FARCITURA DI SVARIATI DOLCI CHE DEVONO ESSERE CONSERVATI E CONSUMATI A TEMPERATURA DI FRIGORIFERO (+5°C)

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







REALIZZAZIONE CREMOSO

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO CARAMEL ORO	g 220
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.
- -l dolci realizzati con questa ricetta di base devono essere conservati in frigorifero.
- N.B. è possibile aggiungere del sale in ricetta (0,2% circa) per esaltare il gusto del caramello.





RICETTA CREATA PER TE DA **Marco de Grada**

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE

