



## CREMA DIPLOMATICA

CREMA DA FARCITURA DI DOLCI CON CONSERVAZIONE A 5°C

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### PROCEDIMENTO

---

#### INGREDIENTI

ACQUA	g 1000-1050
TOP CREAM	g 400
PANNA FRESCA	g 600
PASTA ZABAIONE	g 10-15

#### PREPARAZIONE

- Aggiungere TOP CREAM all'acqua ed agitare vigorosamente con la frusta
- Aggiungere la panna a filo continuando a mescolare, quindi aggiungere la PASTA ZABAIONE

**AVVERTENZE:** contenendo TOP CREAM un'elevata quantità di latte, si raccomanda un'accurata pulizia di recipienti ed attrezzi; evitare inoltre attentamente ogni tipo di contaminazione.

Preparare solo la quantità di prodotto necessaria all'impiego immediato. La crema deve essere conservata in frigorifero.

### RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE