



CREMA PASTICCERA AL CAMEL ORO (RICETTA DI BASE)

CREMA PASTICCERA AL CIOCCOLATO IDEALE PER LA FARCITURA DI SVARIATI DOLCI.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



CREMA PASTICCERA

INGREDIENTI

LATTE INTERO	g 1000
ZUCCHERO SEMOLATO	g 100
TUORLO D'UOVO	g 200
SOVRANA	g 50-60
SINFONIA CAMEL ORO	g 400
SALE	g 4

COMPOSIZIONE FINALE

- Miscelare a secco zucchero e SOVRANA, aggiungere il tuorlo d'uovo e miscelare con frusta.
- Far bollire il latte ed aggiungerlo alla miscela precedentemente preparata, miscelare bene e riportare a piccola ebollizione.
- Aggiungere il cioccolato, miscelare bene fino a completo scioglimento, mettere la pellicola a contatto e far raffreddare in abbattitore positivo o frigorifero.

RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

si consiglia, per esaltare il gusto, di aggiungere il 2% di sale.