



CREMOSO AL CIOCCOLATO CAMEL ORO

CREMOSO AL CIOCCOLATO CAMEL 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 CAMEL 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 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.

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