



CREMA GATEAUX CON TUORLI D'UOVO

CREMA AL BURRO

INGREDIENTI

| | |
|-----------|---------|
| GRANCREMA | g 1.000 |
| ZUCCHERO | g 200 |
| LATTE | g 200 |
| TUORLO | g 80 |

PREPARAZIONE

- Mescolare tuorlo e zucchero, far bollire il latte ed aggiungerlo al composto precedentemente preparato.
- Portare il tutto ad ebollizione quindi porre in frigorifero per 2-3 ore.
- Montare GRANCREMA insieme al composto in planetaria con frusta a fili grossi a media velocità per 15 minuti circa.