

CREMOSO ALLA FRUTTA E CIOCCOLATO CARAMEL ORO (RICETTA DI BASE)

Cremoso alla frutta ideali per la farcitura di svariati dolci che devono essere conservati e consumati a temperatura di frigorifero (+5°C)

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

CREMOSO ALLA FRUTTA E CIOCCOLATO CARAMEL ORO

INGREDIENTI

LATTE INTERO	g 100
PANNA 35% M.G.	g 100
TUORLO D'UOVO	g 40
ZUCCHERO SEMOLATO	g 10
LILLY NEUTRO	g 25
FRUTTIDOR ALBICOCCA - O ALTRI GUSTI	g 300
SINFONIA CARAMEL ORO	g 150

COMPOSIZIONE FINALE

-Il primo passo per la realizzazione dei cremosi al cioccolato è la preparazione della crema inglese.
-Portare ad ebollizione il latte e la panna, unirli al tuorlo e zucchero precedentemente ben miscelati e portare il tutto ad 82-85°C utilizzando un bagnomaria caldo o il microonde a bassa potenza (temperature più elevate porterebbero portare alla coagulazione dell'uovo).
-Unire alla crema inglese ancora calda il LILLY NEUTRO e miscelare con frusta.
-Scaldare leggermente il FRUTTIDOR con microonde (circa 40°C), unirlo alla crema inglese mixando con mixer ad immersione.
-Per ultimo aggiungere in 2-3 volte il cioccolato precedentemente sciolto ed emulsionare.



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.