



CREMA GATEAUX (Crema al burro)

SCIROPPO

INGREDIENTI

ZUCCHERO	g 1.000
BURRO 82% M.G.	g 300
UOVA INTERE	g 300
LATTE	g 250

PREPARAZIONE

-Mescolare con frusta zucchero e uova, aggiungere il latte ed il burro a pezzetti.
-Portare a leggera ebollizione, togliere dal fuoco e lasciare raffreddare completamente.

FASE FINALE

INGREDIENTI

BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 900
LIQUORE A PIACERE	g 100-150

PREPARAZIONE

-Montare in planetaria a velocità moderata per circa 10 minuti ottenendo una crema molto soffice

AVVERTENZE:

-Velocità troppo elevate sono da evitarsi perché possono causare fenomeni di separazione.

-Per ottenere creme al gianduia od al cacao incorporare g 300-600 di MORELLINA o MORELLINA BITTER o COVERCREAM CACAO o IRCA CAO o IRCA CHOC (10-20% sulla crema).

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Provala con le altre margarine delle gamme Marbur, Kastle e Marvik