



Crema gateaux con tuorli d'uovo

Crema al burro

INGREDIENTI

GRANCREMA
ZUCCHERO
LATTE
TUORLO

g 1.000
g 200
g 200
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.