



CREMA DIPLOMATICA

CREMA DA FARCITURA DI DOLCI CON CONSERVAZIONE A 5°C

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PROCEDIMENTO

INGREDIENTI

ACQUA	g 1000-1050
TOP CREAM	g 400
PANNA FRESCA	g 600
PASTA ZABAIONE	g 10-15

PREPARAZIONE

- Aggiungere TOP CREAM all'acqua ed agitare vigorosamente con la frusta
- Aggiungere la panna a filo continuando a mescolare, quindi aggiungere la PASTA ZABAIONE

AVVERTENZE: contenendo TOP CREAM un'elevata quantità di latte, si raccomanda un'accurata pulizia di recipienti ed attrezzi; evitare inoltre attentamente ogni tipo di contaminazione. Preparare solo la quantità di prodotto necessaria all'impiego immediato. La crema deve essere conservata in frigorifero.



RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE