CREMA PASTICCERA AL CIOCCOLATO (RICETTE DI BASE)

CREMA PASTICCERA AL CIOCCOLATO IDEALE PER LA FARCITURA DI SVARIATI DOLCI.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

UTILIZZANDO CIOCC. FONDENTE 75-76%

INGREDIENTI

LATTE INTERO	g 1000
ZUCCHERO SEMOLATO	g 200
TUORLO D'UOVO	g 200
SOVRANA	g 30
MINUETTO FONDENTE SANTO DOMINGO 75%	g 350
SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 76% - IN ALTERNATIVA	

UTILIZZANDO CIOCC. FONDENTE 68-70-72%

INGREDIENTI

LATTE INTERO	g 1000
ZUCCHERO SEMOLATO	g 190
TUORLO D'UOVO	g 200
SOVRANA	30
SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 68%	380
MINUETTO FONDENTE ECUADOR 70% - IN ALTERNATIVA	
MINUETTO FONDENTE MADAGASCAR 72% - IN ALTERNATIVA	

UTILIZZANDO CIOCC. FONDENTE 56-58-64%

INGREDIENTI

LATTE INTERO	g 1000
ZUCCHERO SEMOLATO	g 180
TUORLO D'UOVO	g 200
SOVRANA	g 40
SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 56%	g 400
RENO CONCERTO CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 58% - IN ALTERNATIVA	
RENO CONCERTO CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 64% - IN ALTERNATIVA	

UTILIZZANDO CIOCC. LATTE 38% E GIANDUIA FONDENTE

INGREDIENTI

LATTE INTERO	g 1000
ZUCCHERO SEMOLATO	g 130
TUORLO D'UOVO	g 200
SOVRANA	g 45-50
SINFONIA CIOCCOLATO GIANDUIA FONDENTE	g 400
SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38% - IN ALTERNATIVA	
MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38% - IN ALTERNATIVA	

UTILIZZANDO CIOCC. LATTE 34% E LACTEE CARAMEL

INGREDIENTI

LATTE INTERO	g 1000
ZUCCHERO SEMOLATO	g 120
TUORLO D'UOVO	g 200
SOVRANA	g 50-60
RENO CONCERTO CIOCCOLATO FINISSIMO AL LATTE 34%	g 400
RENO CONCERTO CIOCCOLATO LACTEE CARAMEL - IN ALTERNATIVA	

UTILIZZANDO CIOCC. GIANDUIA LATTE-NOCCIOLATO BIANCO-CIOCC. BIANCO

INGREDIENTI

LATTE INTERO	g 1000
ZUCCHERO SEMOLATO	g 100
TUORLO D'UOVO	g 200
SOVRANA	g 50-60
RENO CONCERTO CIOCCOLATO GIANDUIA LATTE	g 400
SINFONIA CIOCCOLATO NOCCIOLATO BIANCO - IN ALTERNATIVA	
RENO CONCERTO CIOCCOLATO BIANCO 31,4% - IN ALTERNATIVA	
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33% - IN ALTERNATIVA	

COMPOSIZIONE FINALE

-Miscelare a secco zucchero e SOVRANA, aggiungere il tuorlo d'uovo e miscelare con frusta.
-Far bollire il latte ed aggiugerlo alla miscela precedentemente preparata, miscelare bene e riportare a piccola ebollizione.
-Aggiungere il cioccolato, miscelare bene fino a completo scioglimento, mettere la pellicola a contatto e far raffreddare in abbattitore positivo o frigorifero.

RICETTA CREATA PER TE DA **MARCO DE GRADA**

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE