

# **CREMOSO AL CIOCCOLATO (RICETTE DI BASE)**

# CREMOSI AL CIOCCOLATO IDEALI PER LA FARCITURA DI SVARIATI DOLCI CHE DEVONO ESSERE CONSERVATI E CONSUMATI A TEMPERATURA DI FRIGORIFERO (+5°C)

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







## **UTILIZZANDO CIOCCOLATI FONDENTI 75-76%**

IIN	ык	ъп.	II-N	
ш	UII	LU	ш	ш

MINUETTO FONDENTE SANTO DOMINGO 75%	g 85
SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 76% - IN ALTERNATIVA	
TUORLO D'UOVO	g 40
ZUCCHERO SEMOLATO	g 25
LATTE INTERO	g 125
PANNA 35% M.G.	g 125

## **UTILIZZANDO CIOCCOLATI FONDENTI 68-70-72%**

SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 68%	g 95
MINUETTO FONDENTE ECUADOR 70% - IN ALTERNATIVA	
MINUETTO FONDENTE MADAGASCAR 72% - IN ALTERNATIVA	
TUORLO D'UOVO	g 40
ZUCCHERO SEMOLATO	g 25
LATTE INTERO	g 125
PANNA 35% M.G.	a 125



# UTILIZZANDO CIOCCOLATI FONDENTI 56-58-64%

# INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 56%	g 105
RENO CONCERTO CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 58% - IN ALTERNATIVA	
RENO CONCERTO CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 64% - IN ALTERNATIVA	
TUORLO D'UOVO	g 40
ZUCCHERO SEMOLATO	g 25
LATTE INTERO	g 125
PANNA 35% M.G.	g 125

# UTILIZZANDO CIOCCOLATO AL LATTE 38%

# INGREDIENTI

MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38%	g 180
SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38% - IN ALTERNATIVA	
TUORLO D'UOVO	g 45
LILLY NEUTRO	g 25
LATTE INTERO	g 125
PANNA 35% M.G.	g 125



# UTILIZZANDO CIOCCOLATO AL LATTE 34% E LACTEE CARAMEL

ING		

RENO CONCERTO CIOCCOLATO FINISSIMO AL LATTE 34%	g 180
RENO CONCERTO CIOCCOLATO LACTEE CARAMEL - IN ALTERNATIVA	
TUORLI D'UOVO	g 45
LILLY NEUTRO	g 25
LATTE INTERO	g 125
PANNA 35% M.G.	g 125

## UTILIZZANDO CIOCCOLATO GIANDUIA FONDENTE

# INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO GIANDUIA FONDENTE	g 160
TUORLI D'UOVO	g 45
ZUCCHERO SEMOLATO	g 25
LATTE INTERO	g 125
PANNA 35% M.G.	g 125

# UTILIZZANDO CIOCCOLATO GIANDUIA LATTE

## INGREDIENTI

RENO CONCERTO CIOCCOLATO GIANDUIA LATTE	g 180
TUORLO D'UOVO	g 50
LILLY NEUTRO	g 25
LATTE INTERO	g 125
PANNA 35% M.G.	g 125



## **UTILIZZANDO NOCCIOLATO BIANCO**

#### INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO NOCCIOLATO BIANCO	g 220
TUORLI D'UOVO	g 50
LILLY NEUTRO	g 30
LATTE INTERO	g 125
PANNA 35% M.G.	g 125

#### **UTILIZZANDO CIOCCOLATO BIANCO**

#### INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	g 220
RENO CONCERTO CIOCCOLATO BIANCO 31,4% - IN ALTERNATIVA	
TUORLO D'UOVO	g 50
LILLY NEUTRO	g 25
LATTE INTERO	g 125
PANNA 35% M.G.	g 125

## **COMPOSIZIONE FINALE**

- -Miscelare il tuorlo con il LILLY NEUTRO (dove presente) o con lo zucchero, aggiungervi il latte e la panna bollenti, miscelare e riportare il tutto a 80-85°C (temperature più elevate porterebbero portare alla coagulazione dell'uovo).
- -Aggiungere il cioccolato e mixare con un mixer ad immersione.
- -Mettere in frigorifero, con pellicola a contatto, per almeno 3 ore od in abbattittore positivo fino a completo raffreddamento.
- -Utilizzare per la farcitura di dolci freschi come torte, monoporzioni, mignon ecc.
- -l dolci realizzati con questa ricetta di base devono essere conservati in frigorifero.





# RICETTA CREATA PER TE DA **Marco de Grada**

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE

