



GATEAUX CREAM

👤 Advanced level

PROCEDIMIENTO

azúcar
mantequilla sin sal con 82 % de materia
grasa
huevos
leche

1000g

300g

300g

250g

Azúcar 1000 g Crema de margarina o mantequilla 300 g Huevos enteros 300 g Leche 250 g Bate con batidor de azúcar y huevos, añade la leche y la margarina o mantequilla en trozos pequeños, luego lleva a ligera ebullición. Deja enfriar y añade: Crema de margarina o mantequilla 900 g Licor deseado 100-150 g Bate en planetario a velocidad moderada durante unos 10 minutos logrando una crema muy suave; se debe evitar una velocidad demasiado alta ya que podría causar separación. Para obtener cremas de gianduia o cacao, añadir 300-600 g de MORELLINA o MORELLINA BITTER o COVERCREAM CACAO o IRCA CAO o IRCA CHOC (10-20 % en la crema).

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

PROCEDIMIENTO

mantequilla sin sal con 82 % de materia
grasa

900g
100-150g

Azúcar 1000 g Crema de margarina o mantequilla 300 g Huevos enteros 300 g Leche 250 g Bate con batidor de azúcar y huevos, añade la leche y la margarina o mantequilla en trozos pequeños, luego lleva a ligera ebullición. Deja enfriar y añade: Crema de margarina o mantequilla 900 g Licor deseado 100-150 g Bate en planetario a velocidad moderada durante unos 10 minutos logrando una crema muy suave; se debe evitar una velocidad demasiado alta ya que podría causar separación. Para obtener cremas de gianduia o cacao, añadir 300-600 g de MORELLINA o MORELLINA BITTER o COVERCREAM CACAO o IRCA CAO o IRCA CHOC (10-20 % en la crema).



Extraordinary
made simple.