



## 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 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 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 FONDENTE 56%            | g 400  |
| RENO CONCERTO FONDENTE 58% - IN ALTERNATIVA |        |
| RENO CONCERTO 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 GIANDUIA FONDENTE                        | g 400   |
| SINFONIA CIOCCOLATO 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 LATTE 34%                       | g 400   |
| RENO CONCERTO 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 GIANDUIA LATTE 27%             | g 400   |
| SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO - IN ALTERNATIVA  |         |
| RENO CONCERTO BIANCO 31,50% - IN ALTERNATIVA |         |
| SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO - IN ALTERNATIVA  |         |

### COMPOSIZIONE FINALE

- Miscelare a secco zucchero e SOVRANA, aggiungere il tuorlo d'uovo e miscelare con frusta.
- Far bollire il latte ed aggiungerlo 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