



# CREME GATEAUX

👤 Advanced level

## PROCEDURE

açúcar	1 000g
manteiga sem sal 82% de gordura	300g
ovos	300g
leite	250g

Açúcar 1 000 g Creme de margarina ou manteiga 300 g Ovos inteiros 300 g Leite 250 g Bata com o batedor o açúcar e os ovos, adicione o leite e a margarina ou manteiga em pedaços pequenos e, em seguida, leve para ferver levemente. Deixe esfriar e adicione: Creme de margarina ou manteiga 900 g Licor de sua preferência 100-150 g Bata na batedeira planetária em velocidade moderada por cerca de 10 minutos até obter um creme bem macio; deve-se evitar velocidade muito alta, pois isso pode causar separação. Para obter gianduia ou cremes de cacau, adicione 300-600 g de MORELLINA ou MORELLINA BITTER ou COVERCREAM COCOA ou IRCA CAO ou IRCA CHOC (10-20% no creme).

## PROCEDURE

manteiga sem sal 82% de gordura

900g  
100-150g

Açúcar 1 000 g Creme de margarina ou manteiga 300 g Ovos inteiros 300 g Leite 250 g Bata com o batedor o açúcar e os ovos, adicione o leite e a margarina ou manteiga em pedaços pequenos e, em seguida, leve para ferver levemente. Deixe esfriar e adicione: Creme de margarina ou manteiga 900 g Licor de sua preferência 100-150 g Bata na batedeira planetária em velocidade moderada por cerca de 10 minutos até obter um creme bem macio; deve-se evitar velocidade muito alta, pois isso pode causar separação. Para obter gianduia ou cremes de cacau, adicione 300-600 g de MORELLINA ou MORELLINA BITTER ou COVERCREAM COCOA ou IRCA CAO ou IRCA CHOC (10-20% no creme).



Extraordinary  
made simple.