



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%

INGREDIENTI

| | |
|---|-------|
| MINUETTO FONDENTE SANTO DOMINGO 75% | g 85 |
| SINFONIA CIOCCOLATO 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%

INGREDIENTI

| | |
|---|-------|
| SINFONIA CIOCCOLATO 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. | g 125 |

UTILIZZANDO CIOCCOLATI FONDENTI 56-58-64%

INGREDIENTI

| | |
|---|-------|
| SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56% | g 105 |
| RENO CONCERTO FONDENTE 58% - IN ALTERNATIVA | |
| RENO CONCERTO 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 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

INGREDIENTI

| | |
|---|-------|
| RENO CONCERTO LATTE 34% | g 180 |
| RENO CONCERTO 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 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 GIANDUIA LATTE 27% | 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 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 | g 220 |
| RENO CONCERTO BIANCO 31,50% - 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 abbattitore positivo fino a completo raffreddamento.

-Utilizzare per la farcitura di dolci freschi come torte, monoporzioni, mignon ecc.

-I dolci realizzati con questa ricetta di base devono essere conservati in frigorifero.



RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE