



CREMOSO ALLA FRUTTA E CIOCCOLATO (RICETTE DI BASE)

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

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ 

UTILIZZANDO CIOCCOLATO FONDENTE 68-70-72-75-76%

INGREDIENTI

LATTE INTERO	g 100
PANNA 35% M.G.	g 100
TUORLO D'UOVO	g 40
ZUCCHERO SEMOLATO	g 10
LILLY NEUTRO	g 25
FRUTTIDOR ALBICOCCA - O ALTRI GUSTI	g 300
SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68%	g 130
MINUETTO FONDENTE ECUADOR 70% - IN ALTERNATIVA	
MINUETTO FONDENTE MADAGASCAR 72% - IN ALTERNATIVA	
MINUETTO FONDENTE SANTO DOMINGO 75% - IN ALTERNATIVA	
SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 76% - IN ALTERNATIVA	

UTILIZZANDO CIOCCOLATO LATTE 34-38%-LACTEE CARAMEL-GIANDUIA FONDENTE-GIANDUIA LATTE

INGREDIENTI

LATTE INTERO	g 100
PANNA 35% M.G.	g 100
TUORLO D'UOVO	g 40
ZUCCHERO SEMOLATO	g 10
LILLY NEUTRO	g 25
FRUTTIDOR ALBICOCCA - O ALTRI GUSTI	g 300
RENO CONCERTO LATTE 34%	g 140
SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38% - IN ALTERNATIVA	
MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38% - IN ALTERNATIVA	
RENO CONCERTO LACTEE CARAMEL - IN ALTERNATIVA	
SINFONIA GIANDUIA FONDENTE - IN ALTERNATIVA	
RENO CONCERTO GIANDUIA LATTE 27% - IN ALTERNATIVA	

UTILIZZANDO NOCCIOLATO BIANCO

INGREDIENTI

LATTE INTERO	g 100
PANNA 35% M.G.	g 100
TUORLO D'UOVO	g 40
ZUCCHERO SEMOLATO	g 10
LILLY NEUTRO	g 25
FRUTTIDOR ALBICOCCA - O ALTRI GUSTI	g 300
SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO	g 160

INGREDIENTI

LATTE INTERO	g 100
PANNA 35% M.G.	g 100
TUORLO D'UOVO	g 40
ZUCCHERO SEMOLATO	g 10
LILLY NEUTRO	g 25
FRUTTIDOR ALBICOCCA - O ALTRI GUSTI	g 300
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	g 150
RENO CONCERTO BIANCO 31,50% - IN ALTERNATIVA	

COMPOSIZIONE FINALE

-Il primo passo per la realizzazione dei cremosi al cioccolato è la preparazione della crema inglese.

-Portare ad ebollizione il latte e la panna, unirli al tuorlo e zucchero precedentemente ben miscelati e portare il tutto ad 82-85°C utilizzando un bagnomaria caldo o il microonde a bassa potenza (temperature più elevate porterebbero portare alla coagulazione dell'uovo).

-Unire alla crema inglese ancora calda il LILLY NEUTRO e miscelare con frusta.

-Scaldare leggermente il FRUTTIDOR con microonde (circa 40°C), unirlo alla crema inglese mixando con mixer ad immersione.

-Per ultimo aggiungere in 2-3 volte il cioccolato precedentemente sciolto ed emulsionare.



RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

In alternativa al [FRUTTIDOR ALBICOCCA](#) è possibile utilizzare qualsiasi altro gusto presente nella gamma [FRUTTIDOR](#).