



## CREMA GATEAUX CON TUORLI D'UOVO

### CREMA AL BURRO

---

#### INGREDIENTI

|           |         |
|-----------|---------|
| GRANCREMA | g 1.000 |
| ZUCCHERO  | g 200   |
| LATTE     | g 200   |
| TUORLO    | g 80    |

#### PREPARAZIONE

- Mescolare tuorlo e zucchero, far bollire il latte ed aggiungerlo al composto precedentemente preparato.
- Portare il tutto ad ebollizione quindi porre in frigorifero per 2-3 ore.
- Montare GRANCREMA insieme al composto in planetaria con frusta a fili grossi a media velocità per 15 minuti circa.