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 abbattittore 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