



CREMA DIPLOMATICA

Crema da farcitura di dolci con conservazione a 5°C

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PROCEDIMENTO

INGREDIENTI

ACQUA	g 1000-1050
TOP CREAM	g 400
PANNA FRESCA	g 600
PASTA ZABAIONE	g 10-15

PREPARAZIONE

- Aggiungere TOP CREAM all'acqua ed agitare vigorosamente con la frusta
- Aggiungere la panna a filo continuando a mescolare, quindi aggiungere la PASTA

ZABAIONE

AVVERTENZE: contenendo TOP CREAM un'elevata quantità di latte, si raccomanda un'accurata pulizia di recipienti ed attrezzi; evitare inoltre attentamente ogni tipo di contaminazione.

Preparare solo la quantità di prodotto necessaria all'impiego immediato. La crema deve essere conservata in frigorifero.



RICETTA CREATA PER TE DA **MARCO DE GRADA**

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE