



LEONARDO DI CARLO
Consulente di Pasticceria

BAVARESE CAMELLO	q.tà	%	peso	Procedimento:
CARALIA 34%				bollire la panna con il latte e la vaniglia, mescolare il caramello con i tuorli, incorporare il latte, la panna e la vaniglia bollenti e continuare la cottura a 84°C, aggiungere nella crema calda la gelatina ammorbidita e strizzata e la copertura al latte, mescolare fino a completo scioglimento. Lasciar freddare il tutto 26-28°C, quindi unire la panna semimontata. Colare negli stampi desiderati e congelare rapidamente.
panna liquida 35% m.g.	375 g	14,87	297 g	
latte fresco intero	375 g	14,87	297 g	
bacca di vaniglia	2 g	0,08	2 g	
tuorli d'uova	200 g	7,93	159 g	
base per crème caramel	500 g	19,83	397 g	
gelatina animale in fogli	20 g	0,79	16 g	
copertura latte Caramelia 34%	300 g	11,90	238 g	
panna semimontata 35% m.g.	750 g	29,74	595 g	
totale	2522 g	100,00	2000 g	

BASE PER CREME CAMEL	q.tà	%	peso	Procedimento:
				caramellare lo zucchero a secco, incorporare la panna montata poco per volta ed infine il burro. Passare al setaccio e far freddare.
zucchero semolato	300 g	48,39	968 g	
panna montata	300 g	48,39	968 g	
burro	20 g	3,23	65 g	
totale	620 g	100,00	2000 g	