



LEONARDO DI CARLO
Consulente di Pasticceria

CREMA CHIBOUSTE CLASSICA q.tà % peso P.D.

latte fresco intero 400 g 21,48 859 g

bacca di vaniglia 2 g 0,11 4 g

panna 35% m.g. 100 g 5,37 215 g

tuorli 240 g 12,89 516 g

amido di mais 60 g 3,22 129 g

zucchero semolato 150 g 8,06 322 g 8,06

gelatina in fogli 10 g 0,54 21 g

MERINGA ITALIANA

acqua 100 g 5,37 215 g

zucchero semolato 350 g 18,8 752 g 18,8

albume fresco 350 g 18,8 752 g

zucchero semolato 100 g 5,37 215 g 5,37

totale 1862 g 100 4000 g 32,22

Realizzare una crema pasticcera con i primi 6 ingredienti elencati, aggiungere la gelatina in fogli ammorbidita, di seguito la meringa all'italiana, mescolare delicatamente con la marisa ed utilizzare subito.

Note: la crema e la meringa devono essere calde al momento della lavorazione.