



LEONARDO DI CARLO
Consulente di Pasticceria

CREMA INGLESE DI BASE

panna liquida 35% m.g. 500 g

latte fresco intero 500 g

tuorli 200 g

zucchero semolato 250 g

Procedimento: cuocere tutti gli ingredienti elencati a 84°C. Far freddare e mettere in frigo a +4°C.

BAVARESE DI RICOTTA

base crema inglese 800 g

Ricotta 1200 g

gelatina animale in fogli 35 g

panna semimontata 35 m.g. 1500 g

Procedimento: passare la ricotta al setaccio, quindi stemperare con la crema inglese. Fondere la gelatina animale ammorbidita in una parte di panna, unire al primo composto e infine alleggerire con il resto della panna semimontata.