



LEONARDO DI CARLO
Consulente di Pasticceria

CREMA PASTICCERA AL CIOCCOLATO LEO 55%

2000 g *LATTE FRESCO INTERO*

1000 g *PANNA FRESCA 35% M.G.*

600 g *TUORLI*

650 g *ZUCCHERO SEMOLATO*

130 g *AMIDO DI MAIS*

1500 g *COPERTURA FONDENTE 55%*

Cuocere i primi 5 ingredienti come una crema pasticcera, togliere dal fuoco e unire la copertura fondente, mescolare fino a completo scioglimento. Far raffreddare in abbattitore e conservare in frigo in un contenitore ermetico a +4°C.