



LEONARDO DI CARLO
Consulente di Pasticceria

CREMA PASTICCERA

Procedimento: unire il latte, la panna, la bacca di vaniglia e la buccia di limone e metà dello zucchero, nel frattempo fare una pastella con la fecola, lo zucchero, il sale e i tuorli e girare fino a fare un composto liscio. Quando il latte arriva a bollore stemperare il composto, unire e cuocere sul fuoco, versare su una teglia con carta da forno coprire e far freddare in abbattitore.

Conservazione: +4°C 2 giorni.

q.tà%peso

latte fresco intero	1000 g	52,58	1052
panna fresca	250 g	13,14	263
bacca di vaniglia	1 g	0,05	1
buccia di limone grattugiata fine	1 g	0,05	1
zucchero semolato	240 g	12,62	252
tuorli d'uova	300 g	15,77	315
fecola di patate	110 g	5,78	116
sale	2 g	0,11	2
totale	1902 g	100,00	2000