



LEONARDO DI CARLO
Consulente di Pasticceria

CREMA ZABAIONE CHEF q.tà % peso

latte fresco 1000 g 38,17 763 g

panna 335 g 12,79 256 g

zucchero semolato 165 g 6,30 126 g

tuorli d'uova 420 g 16,03 321 g

zucchero semolato 230 g 8,78 176 g

amido di mais 120 g 4,58 92 g

marsala secco 350 g 13,36 267 g

totale 2620 g 100,00 2000 g

Procedimento:

unire al latte con la panna, lo zucchero e la bacca di vaniglia, nel frattempo sbattere i tuorli con l'altra parte di zucchero, aggiungere poi l'amido di mais e la marsala fare una pastella fino a ottenere un composto liscio. Quando il latte arriva a bollore stemperare la pastella versando del latte caldo rimestare bene e versare il tutto all'interno del latte. Cuocere sul fuoco. Versare su una teglia con carta da forno coprire e far freddare in abbattitore.

Conservazione: +4°C 2 giorni.