



CREMA DA FORNO

BASE:	Pasta di nocciola, zucchero, cacao e burro di cacao
CATEGORIA:	Crema con raffinazione
ATTREZZATURE:	Raffinatrice - Pastocrema - Planetaria
RAFFINAZIONE:	Necessaria
DESTINAZIONE:	Crema stabile per prodotti da forno, croissant, biscotti e farciture cotte.

FORMULAZIONE

INGREDIENTE	%	g/1000
Pasta di nocciola 100%	32,00	320
Zucchero	31,00	310
Burro di cacao	12,00	120
Latte scremato in polvere	9,00	90
Olio alto oleico	7,00	70
Cacao in polvere	5,00	50
Fibra vegetale/inulina	3,50	35
Lecitina	0,40	4
Vaniglia naturale	0,10	1
TOTALE	100,00	1000

PROCEDIMENTO

1. Miscelare zucchero, latte scremato in polvere, cacao e fibra vegetale.
 2. Aggiungere la pasta di nocciola e una parte dell'olio alto oleico.
 3. Raffinare fino a ottenere una granulometria fine e regolare.
 4. Trasferire la massa in pastocrema o planetaria riscaldata.
 5. Incorporare il burro di cacao fuso a circa 45°C.
 6. Aggiungere il restante olio fino alla consistenza desiderata.
 7. Inserire la lecitina negli ultimi minuti di lavorazione.
 8. Aggiungere la vaniglia naturale e omogeneizzare accuratamente.
 9. Confezionare a circa 28-30°C.
-

OSSERVAZIONI TECNICHE

- Crema formulata per mantenere struttura durante la cottura.
- La fibra vegetale riduce la migrazione dei grassi e migliora la tenuta in forno.
- Il burro di cacao sostiene la massa e limita il collasso della farcitura.
- Eseguire sempre una prova di cottura sul prodotto finale del laboratorio.
- Per maggiore morbidezza ridurre leggermente il burro di cacao e aumentare l'olio.