



CREMA DA FARCITURA AD ALTA INTENSITA AROMATICA

BASE:	Pasta di nocciola, cacao e burro di cacao
CATEGORIA:	Crema con raffinazione
ATTREZZATURE:	Raffinatrice - Pastocrema - Planetaria
RAFFINAZIONE:	Necessaria
DESTINAZIONE:	Crema intensa per farciture, praline, tartellette e pasticceria fine.

FORMULAZIONE

INGREDIENTE	%	g/1000
Pasta di nocciola 100%	35,00	350
Zucchero	31,00	310
Cacao in polvere	12,00	120
Burro di cacao	8,00	80
Olio alto oleico	7,00	70
Latte scremato in polvere	6,50	65
Lecitina	0,40	4
Vaniglia naturale	0,10	1
TOTALE	100,00	1000

PROCEDIMENTO

1. Miscelare zucchero, cacao in polvere e latte scremato in polvere.
 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 ad alta intensita aromatica, indicata per farciture di qualita.
- La percentuale di cacao aumenta persistenza, colore e profondita gustativa.
- La pasta di nocciola deve essere fine e priva di note ossidate.
- Il burro di cacao migliora struttura e pulizia al palato.
- Non utilizzare in cotture prolungate se si vuole preservare l'aroma.