



CREMA AL POLLINE

BASE:	Mandorla tostata e polline di api
CATEGORIA:	Creme con raffinazione
ATTREZZATURE:	Raffinatrice · Pastocrema · Planetaria
RAFFINAZIONE:	Necessaria
DESTINAZIONE:	Crema spalmabile aromatica per consumo diretto, farciture a freddo e pasticceria.

FORMULAZIONE

INGREDIENTE	%	g/1000
Zucchero	36,39	363,9
Mandorla tostata	30,80	308,0
Polline di api	11,20	112,0
Olio di girasole alto oleico	9,80	98,0
Burro di cacao	5,04	50,4
Glucosio in polvere	4,20	42,0
Panna in polvere	1,68	16,8
Sale	0,55	5,5
Lecitina di soia	0,34	3,4
TOTALE	100,00	1000

PROCEDIMENTO

1. Miscelare zucchero, glucosio in polvere, panna in polvere e sale.
 2. Aggiungere la mandorla tostata 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 il polline e omogeneizzare senza prolungare la lavorazione.
 9. Confezionare a circa 28-30°C.
-

OSSERVAZIONI TECNICHE

- Crema aromatica con elevata presenza di polline e mandorla tostata.
 - Usare polline ben essiccato, pulito e conservato al riparo da umidità e luce.
 - Inserire il polline dopo la raffinazione per preservarne meglio il profilo aromatico.
 - Il glucosio in polvere riduce la dolcezza e migliora la percezione della struttura.
 - La presenza di polline va dichiarata chiaramente per la gestione degli allergeni.
-