



CREMA CON FRUTTA DISIDRATATA

BASE:	Mandorla e frutta disidratata 100%
CATEGORIA:	Crema con raffinazione
ATTREZZATURE:	Raffinatrice · Pastocrema · Planetaria
RAFFINAZIONE:	Necessaria
DESTINAZIONE:	Crema aromatica per consumo diretto, farciture a freddo e pasticceria.

FORMULAZIONE

INGREDIENTE	%	g/1000
Zucchero	32,00	320
Pasta di mandorla pelata	26,00	260
Burro di cacao	15,00	150
Olio di girasole alto oleico	10,00	100
Polvere di frutta disidratata 100%	10,00	100
Latte scremato in polvere	6,40	64
Lecitina di girasole	0,40	4
Vaniglia naturale	0,10	1
Sale	0,10	1
TOTALE	100,00	1000

PROCEDIMENTO

1. Miscelare zucchero, latte scremato, polvere di frutta, sale e vaniglia.
 2. Aggiungere la pasta di mandorla 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. Omogeneizzare accuratamente senza prolungare il riscaldamento.
 9. Confezionare a circa 28-30°C.
-

OSSERVAZIONI TECNICHE

- Usare esclusivamente polveri di frutta disidratata o liofilizzata 100%.
 - Accertarsi che la polvere non sia supportata da maltodestrine o altri carrier.
 - Le polveri di frutta sono igroscopiche: evitare umidità durante lavorazione e stoccaggio.
 - La mandorla sostiene il gusto senza coprire il profilo aromatico della frutta.
 - Per frutti molto acidi, eseguire sempre una prova di stabilità e assaggio sul prodotto finito.
-