

Elite

I COLLEZIONABILI di EUROVO SERVICE



Crema pasticceria brûlée



1 TEXTURE E STABILITÀ

Regala alla crema una particolare cremosità e setosità

2 GUSTO

Dona una piacevole nota aromatica

3 PRATICITÀ IN BRIK

Garantisce rapidità e ripetibilità senza sprechi



TUORLO D'UOVO SPECIALE EUROVO SERVICE ÉLITE

100% tuorlo d'uovo di gallina, omogeneizzato, pastorizzato e refrigerato. Shelf life: 37 giorni. 1000 g corrispondono a circa 55 tuorli. Senza additivi né conservanti. Colorazione del tuorlo più intensa. Brik con tappo svita-avvita da 1 kg.



eurovoservice.com



gruppoeurovo.com

DESSERT NEL PIATTO



eurovoservice.com

La ricetta

di Denis Dianin



Esperto pasticcere, si distingue per le sue doti tecniche e imprenditoriali. È titolare di d&g Patisserie a Selvazzano Dentro (PD), format specializzato in pasticceria, cioccolateria, grandi lievitati, ma anche ristorazione. Ha lanciato il marchio Invero, che consiste in una linea di lievitati in vasocottura. Maestro AMPI, docente e consulente aziendale.



Crema pasticcera brûlée

Per 15/16 porzioni da 100 g

345 g Tuorlo d'uovo Speciale Eurovo Service Élite

45 g Amido di riso

280 g Zucchero semolato

0,4 g Vaniglia Bourbon

690 g Latte

140 g Panna 35% MG

Unite l'amido, lo zucchero e i baccelli di vaniglia e passate tutto al cutter. Versate il latte ed emulsionate il tutto con le polveri. Portate a cottura nel microonde a formare un gel. Aggiungete il tuorlo

emulsionando. Rimettete nel microonde fino al termine della cottura (tra gli 85/92°C in base alla densità voluta). Aggiungete panna fredda da frigo. Emulsionate il tutto fino a ottenere una crema liscia. Raffreddate velocemente la crema e copritela con moplefan a contatto. Versatela all'interno del piatto, cospargetela con lo zucchero di canna e fiammeggiatela in superficie con un cannello.

PER LA DECORAZIONE

QB Isomalto

Eseguite uno zucchero bollato: stendete l'isomalto

in due fogli di silpat e cuocetelo a 170°C per 7 minuti. Date una leggera passata con matterello in superficie. Rimettetelo in forno per altri 7 minuti a 170°C in modo da ottenere l'effetto bollato per la decorazione. Si tratta di una decorazione simpatica e d'effetto. Terminate con piccoli pezzi di frutta di stagione e gel di lampone.

“Una ricetta ideale per la ristorazione, a bassissimo contenuto d'amido, veloce e semplice da realizzare, ma di grande effetto”



Inquadra e ascolta i consigli di Pastry Chef Denis!