

CREMA DI MASCARPONE		PORZIONI n°20
INGREDIENTI	DOSI	PROCEDIMENTO
Base semifreddo Mascarpone Panna fresca montata	Kg 1 Kg. 1,2 L. 1,2	Preparare la base per semifreddo, aggiungere il mascarpone e la panna montata.
<p>BASE SEMIFREDDO PER MASCARPONE</p> <p>Bollire insieme 380 g. di zucchero con 300 g. di acqua. Mescolare 300 g. di tuorli d'uovo con lo sciroppo e a bagnomaria (o microonde) portare il composto a 85°C (per pastorizzare le uova). Montare in planetaria fino a raffreddamento.</p>		
<p>VARIANTE:</p> <p>Montare insieme la base per semifreddo, il mascarpone e la panna liquida.</p>		