



*Michele Ghisolfi*  
*chef pasticcere cake designer*

## **CREMA AL BURRO MICHELE**

**1000 gr. zucchero**

**300 gr. acqua**

**50 gr. glucosio**

**600 gr. tuorli**

**2000 gr. burro**

**Cuocere a 124° lo zucchero il glucosio e l'acqua, versare sui tuorli e montare fino a raffreddamento. Aggiungere il burro a pezzetti e montare.**