



Michele Ghisolfi
chef pasticcere cake designer

CREMA PASTICCERA ALLE BACCHE DI VANIGLIA

1000 gr. latte fresco
300 gr. zucchero semolato
250 gr. tuorli d'uovo
80 gr. farina
35 gr. amido di riso
n° 1 bacca di vaniglia Madagascar

Bollire il latte con la polpa della bacca di vaniglia.
Montare i tuorli con lo zucchero, poi unire le farine.
Versare il latte sui tuorli e portare a cottura.
Raffreddare immediatamente.