

Crema al burro

Zucchero semolato 100% italiano

Difficoltà media

40 minuti

Ingredienti

- **250 g** Zucchero
- **75 g** Acqua
- **10 g** Miele
- **125 g** Tuorli d'uovo (circa 6)
- **1 bacca** Vaniglia
- **500 g** Burro a temperatura ambiente

Procedimento



1. Versate lo zucchero, l’acqua ed il miele in una casseruola piccola, preferibilmente di rame. Fate cuocere il composto fino a 120°C.



2. A parte, mettete a montare i tuorli in uno sbattitore elettrico e versate lo zucchero cotto a filo sui tuorli e fate montare il tutto fino quasi a raffreddamento.

Co.Pro.B. – Cooperativa Produttori Bieticoli – Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED



3. Aggiungete il burro morbido tagliato a pezzi, l’interno del baccello di vaniglia e rendete la crema spumosa continuando a montare.

Co.Pro.B. – Cooperativa Produttori Bieticoli – Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED