



# CREMA PASTICCERA

## ALLA BIRRA

Ricetta di Emanuele Bianchin

Realizzata con il prodotto:

**Birra LaRü RE PINO**



### INGREDIENTI

Birra LaRü Re Pino	250 g
Tuorlo d'uovo	50 g
Amido	30 g
Zucchero	60 g
Panna ( <b>solo</b> per la crema Chantilly)	100 g

### PROCEDIMENTO

- Mettere a scaldare la birra in un pentolino.
- Aggiungere gli altri ingredienti nel pentolino e mescolare.
- Cucinare la crema.
- Per la crema chantilly: fare raffreddare la crema e aggiungere la panna montata.