
CREME
DIPLOMATA
Confeitaria

Creme Diplomata



Para: recheio para um bolo ou sobremesa para 6 pessoas
Duração: 1 hora 30 minutos
Dificuldade: média

Ingredientes
Creme Diplomata

- 250 gr de leite
- 5 gr de essência de baunilha ou ½ fava de baunilha
- 50 gr de gemas de ovo
- 60 gr de açúcar refinado
- 20 gr de creme confeiteiro em pó
- 20 gr de manteiga amolecida
- 2 gr de gelatina em pó neutra
- 12 gr de água de hidratação
- 200 gr de creme de leite com 35% de gordura
- 30 gr de aroma à sua escolha (ex: água de flor de laranjeira, rum, Grand-Marnier ...)

Equipamento usado

- Taças de aço inoxidável
- Fouet profissional
- Recipiente de polietileno para alimentos
- Batedeira Kitchenaid K45
- Espátula de borracha

Fases técnicas para o Creme Diplomata



1

Para fazer essa receita de creme diplomata, comece preparando todos os ingredientes necessários.
Em seguida, hidrate a gelatina com a água de hidratação



2

Aqueça o leite com a essência de baunilha (ou 1/2 fava de baunilha dividida ao meio e raspada).



3

Despeje as gemas em uma tigela, com metade do açúcar refinado, ou seja, 30 gr.
A outra metade do açúcar refinado será adicionada ao leite.



4

Bata as gemas e o açúcar com o fouet por alguns segundos (você não precisa de mais açúcar).



5

Adicione o creme confeiteiro em pó.



6

Misture vigorosamente com o fouet.



7

Despeje o leite fervente sobre a mistura de gemas, açúcar e creme confeiteiro em pó.
Misture bem.



8

Quando a mistura estiver homogênea, transfira tudo para a panela onde ferveu o leite ...



9

... e cozinhe este creme em fogo moderado, mexendo sempre com o fouet.
O creme deve engrossar após alguns segundos.
Isso não significa que já está cozido ...



10

... você tem que esperar que ele relaxe (vai ficar mais fluido) e só então vai ficar cozido.



11

Junte a manteiga e mexa vigorosamente, para a incorporar bem ao creme quente (a manteiga destina-se a melhorar a expansão do creme quando se incorpora ao creme batido).



12

Adicione a gelatina hidratada previamente derretida no forno de micro-ondas.
Bata vigorosamente.



13

Despeje este creme obtido em um recipiente de comida ...



14

... cubra com plástico filme em contato e deixe esfriar até a temperatura ambiente (sem geladeira porque a gelificação seria muito grande).



15

Bata o creme de leite em chantilly na batedeira.



16

Coloque o creme obtido anteriormente em uma tigela ...



17

... e bata vigorosamente para alisar.
Adicione a água de flor de laranjeira e misture novamente.



18

Adicione um terço do chantilly ...



19

... e misture com o fouet sem quaisquer precauções especiais, de forma a obter uma preparação homogénea ...



20

...como isso.



21

Adicione o resto do chantilly ...



22

... e finalize a mistura mexendo delicadamente, com uma espátula de borracha, sem deixar cair o preparado.



23

E está feito o creme diplomata, liso e homogêneo. Deve ser mexido e depois armazenado em local fresco por pelo menos 1 a 2 horas antes de ser usado.



Nosso CLIENTE é o nosso PATRÃO

CRIATIVIDADE INOVAÇÃO QUALIDADE

PARA USOS INDUSTRIAIS - MULTIPLICAR RECEITA
USE SEMPRE A MESMA METODOLOGIA

Informação para Colaboradores

Padaria Pão d'Avó