Crème au chocolat

Ingrédients :

Crème liquide	570 g
Lait	180 g
Jaunes d'œuf	120 g
Sucre	120 g

Chocolat noir guanaja 66% de cacao	300 g

	Ingrédients	Poids	Action	Réglage de Chauffe	Vitesse	Temps	Orifice couvercle	Remarques
1	**Jaunes d'œufs** **Sucre** **Crème** **Lait**	120 g 120 g 570 g 180 g	Insérer dans la cuve	95°C	130 tr/min	12 min	Ouvert	
2	**Chocolat**	300 g	Ajouter	–	250 tr/min	2 min	Ouvert	
3			Débarrasser au frais	–	250 tr/min	4 h		

ASTUCE DU CHEF

Vous pouvez utiliser la crème au chocolat comme crème brûlée sans cuisson au four, pour garnir des fonds de tarte sucrée.
Vous pouvez varier les sortes de chocolat suivant le goût que l'on désire (chocolat au lait, noir, au caramel etc.)