



Čokoládový krém

Suroviny:

TEKUTÁ SMETANA	570 G	HOŘKÁ ČOKOLÁDA GUANAJA	
MLÉKO	180 G	66 % KAKAO	300 G
ŽLOUTKY	120 G		
CUKR	120 G		

	Suroviny	Váha	Úkon	 Nastavení ohřevu	 Rychlost	 Čas	Otvor pro víko	Poznámky
1	Žloutky Cukr Smetana Mléko	120 g 120 g 570 g 180 g	Vložit do nádoby	 95°C	130 ot/min.	12 min.	Otevřený	
2	Čokoláda	300 g	Přidat	–	250 ot/min.	2 min.	Otevřený	
3			Nechat v chladu	–	250 ot/min.	4 h		Ochutnat a dochutit.



TRIKY ŠÉFKUCHAŘE

Čokoládový krém může být použit jako crème brûlée bez pečení v troubě jako náplň sladkých koláčů.

Druhy čokolád mohou být obměňovány dle chuti (mléčná čokoláda, hořká, s karamellem, atd.).