



# Crema al cioccolato

## Ingredienti :

PANNA LIQUIDA	570 GR	ZUCCHERO	120 GR
LATTE	180 GR	CIOCCOLATO FONDENTE	
TUORLI D'UOVO	120 GR	AL 66% DI CACAO	300 GR

	Ingredienti	Quantità	Azione	Regolazione Cottura	Velocità	Tempo	Foro coperchio	Osservazioni
<b>1</b>	<b>Tuorli</b> <b>Zucchero</b> <b>Panna</b> <b>Latte</b>	120 gr 120 gr 570 gr 180 gr	Inserire nella vasca	 95°C	130 giri/min	12 min	Aperto	
<b>2</b>	<b>Cioccolato</b>	300 gr	Aggiungere	–	250 giri/min	2 min	Aperto	
<b>3</b>			Mettere in frigo	–	250 giri/min	4 h		Assaggiare per verificare.



### ASTUZIA DELLO CHEF

Potete utilizzare la crema al cioccolato come una "crème brûlée" senza cottura in forno, come base per crostate.

Potete anche variare i tipi di cioccolato a seconda dei gusti (cioccolato al latte, fondente, al caramello, ecc.)

