



Krem czekoladowy

Składniki :

ŚMIETANKA	570 g	CZEKOLADA CIEMNA GUANAJA	300 g
MLEKO	180 g	66% DE KAKAO	
ŻÓŁTKA	120 g		
CUKIER	120 g		

	Składniki	Masa	Czynność	 Ustawienie podgrzewania	 Prędkość	 Czas	Otwór w pokrywie	Uwagi
1	Żółtka Cukier Śmietana Mleko	120 g 120 g 570 g 180 g	Włożyć do pojemnika	 95°C	130 obr./min	12 min	Otwarty	
2	Chocolat	300 g	Dodać	–	250 obr./min	2 min	Otwarty	
3			Odstawić w chłodne miejsce	–	250 obr./min	4 h		Skosztować i doprawić.



PORADY SZEFA KUCHNI

Do udekorowania spodu tarty można użyć kremu czekoladowego jako kremu brulée bez pieczenia w piekarniku.

Można używać różnych rodzajów czekolady, zależnie od smaku, jaki chce się uzyskać (czekolada mleczna, ciemna, karmelowa itp.).