



Chokladkräm

Ingredienser:

LÄTTGRÄDDE	570 GR	MÖRK GUANAJA-CHOKLAD, 66%	
MJÖLK	180 GR	KAKAO	300 GR
ÄGGULOR	120 GR		
SOCKER	120 GR		

	Ingredienser	Vikt	Aktion	 Temperatur °C	 Varvtal v/m	 Tid minuter	Lock	Övrigt
1	Äggulor Socker Grädde Mjök	120 gr 120 gr 570 gr 180 gr	Tillsätt	 95°C	130	12 min	Öppet	
2	Choklad	300 gr	Tillsätt	–	250	2 min	Öppet	
3			Kyl	–	250	4 tim		Smaka av och smaksätt



KÖKSMÄSTARENS TIPS

Chokladkrämen kan användas som en crème brûlée utan att bakas i ugn, för att garnera söta pajdegär.

Variera chokladsorterna efter önskad smak (mjölkchoklad, mörk choklad, choklad med kolasmak osv.)