

LA CREMA AL CIOCCOLATO FONDENTE

Con questa crema potrai farcire delle golosissime torte, bignè, sfoglie e mille altre preparazioni



Ingredienti per circa 480 gr:

250 gr di latte intero
10 gr di cacao amaro
60 gr di tuorlo d'uovo
50 gr di zucchero semolato
15 gr di amido di mais
60 gr di panna animale fresca
50 gr di cioccolato fondente
12 gr di fecola di patate
15 gr di farina 00 debole
1 gr di sale

Strumenti:

Ciotoline varie
Cucchiari vari
Pentolino
Frusta
Pellicola alimentare

Metodo di cottura:

Fiamma o induzione

Tempo Totale:

Creazione: 15 minuti circa
30-70 minuti con la cottura e il raffreddamento

Livello: 1

Procedimento:

In un pentolino versate il latte, la panna e il cacao e portate ad ebollizione. Intanto, in una ciotola mescolate lo zucchero e il tuorlo d'uovo, successivamente inserite gli amidi e amalgamate bene il composto.

Versate il latte aromatizzato nella crema e portatela a cottura, a fuoco basso o induzione bassa, (se avete un termometro da cucina a circa 83/85 C°). Senza termometro capirete che siete giunti a cottura in quanto la crema stessa si sarà addensata.

Toglietela dal fuoco, versatela in una ciotola e inserite il cioccolato tritato. Stemperate bene e la crema è pronta!

Adesso sarà necessario "abbattere" la temperatura della crema, ovvero portare la crema da 80/85 C° a 4/8 C°.

Create un bagnomaria freddo con una ciotola più grande con del ghiaccio al suo interno, posizionate la ciotola con la crema al suo interno, a contatto con il ghiaccio e mescolate la stessa crema vigorosamente.

Il freddo del ghiaccio si trasferirà al contenitore della crema che raffredderà la stessa.

Da qui in poi potete conservare la crema in frigorifero per circa 3/4 giorni. Oppure servite la vostra crema con il tortino appena sfornato.



Conservazione:

Congelamento: Se fatta con amido modificato o amido di riso, oppure bilanciata correttamente con tuorli e massa grassa, Si

Frigorifero: Si, 3/4 giorni