



CREMA LEGGERA AL CIOCCOLATO

Ingredienti

1000 gr. di latte
400 gr. di tuorli
350 gr. di zucchero
80 gr. di amido di mais/riso
500 gr. di cioccolato fondente
700 gr. di panna semi montata

Procedimento

Creare una pastella con tuorlo, zucchero, amido e vaniglia.

Riscaldare il latte e versare in più volte sulla pastella; riportare il tutto sul fuoco e cuocere ad 82°.

Versarlo sul cioccolato tritato e mescolare; quando raggiungerà la temperatura di 35° unire la panna semi montata e farcire i bignè.