



SCHIACCIATA CON PANE DI ALTAMURA E CREMOSO AL CIOCCOLATO

Ingredienti

180 gr. di uova intere
170 gr. di zucchero
90 gr. di cioccolato al 70%
2 gr. di sale
65 gr. di olio evo
30 gr. di burro di cacao
130 gr. di pane di Altamura ammorbidito per una notte nel latte
40 gr. di maizena

Per il cremoso al cioccolato

200 gr. di latte intero
10 gr. glucosio
400 gr. di panna fresca
400 gr. di cioccolato al latte 40%
5 gr. di colla di pesce
25 gr. di acqua

Procedimento

Sciogliere al microonde il burro di cacao con il cioccolato, in planetaria unire le uova, lo zucchero e il sale ed aggiungere la miscela di cioccolato.

Unire l'olio evo e la maizena e per ultimo il pane ammorbidito; versare in una placca con burro spray e carta da forno e cuocere a 170° per 17 minuti.

Per il cremoso al cioccolato

Ammollare la colla di pesce con l'acqua e portare ad ebollizione il latte con il glucosio.

Unire la gelatina ammollata, versare sul cioccolato e mescolare energicamente fino a completo scioglimento di questo.

Unire la panna liquida fredda, mixare e far riposare in frigo una notte prima di montare in planetaria.