



CREMOSO AL CIOCCOLATO FONDENTE

Ingredienti

500 ml. Panna
180 gr. Cioccolato fondente al 50%
Buccia d'arancia o vaniglia
5 gr. Colla di pesce

Procedimento

- Portare a bollire metà della panna con la buccia d'arancia o con la vaniglia, sciogliere il cioccolato fondente a scaglie e la gelatina precedentemente idratata quando il composto raggiunge 40°C di temperatura.
- Continuare a mescolare e quando il composto raggiunge i 30°C aggiungere la restante panna fredda.
- Mettere il composto in frigo e lasciarlo tutta la notte.
- Montare il cremoso come una comune panna montata, versarla in una sacca a poche per farcire la torta.