



CREMOSO AL CIOCCOLATO BIANCO

Ingredienti

500 ml. Panna
200 gr. Cioccolato bianco
Bacca di vaniglia
5 gr. Gelatina tipo paneangeli

Procedimento

- Reidratate la gelatina in acqua fredda
- Riscaldare metà della panna e scioglieteci, all'interno, il cioccolato bianco e quando raggiunge i 40°C aggiungete la gelatina idratata.
- Appena la panna raggiunge i 30°C aggiungete la restante panna.
- Lasciate il composto in frigo a raffreddare anche tutta la notte.
- Riprendere il composto, montate come una semplice panna montata e farcite o decorate la torta.