



CREMA AL CIOCCOLATO

Ingredienti

750 GR di latte
150 gr di panna
135 gr di tuorli
120 gr di zucchero
60 gr di amido di mais
150 gr di burro
350 gr di cioccolato 75%
5 gr di sale

Procedimento

In una pentola versare il latte e la panna, scaldare senza portare ad ebollizione. A parte lavorare in modo energico zucchero, uova e amido fino ad ottenere un'emulsione.

Versare l'emulsione nella pentola e rimetterla sul fuoco, abbassare la fiamma e mescolare senza far creare grumi.

Emulsionare con il cioccolato tritato, aggiungere il sale e poi il burro; lavorare con il mixer a immersione, frizionando a velocità bassa. Mettere in frigo.