



CREMOSO DE CHOCOLATE NEGRO



¿Cómo hacer el cremoso de chocolate perfecto? El cremoso de chocolate negro o crema de chocolate es una crema pastelera suave y densa. Se podría comparar con una crema pastelera aterciopelada y cremosa con un intenso sabor a chocolate, lo bastante firme como para mantener su forma en un postre a capas o para decorar con manga pastelera. Para obtener el sabor y la textura perfectos, recomendamos utilizar Finest Belgian Chocolate con un porcentaje alto de cacao o un aroma pronunciado. Puede utilizar uno de nuestros chocolate de origen único si busca notas aromáticas de cacao más pronunciadas. Y, como siempre hacemos para las recetas de pastelería, recomendamos utilizar la fluidez estándar, que se indica con el símbolo ; ; ; en el paquete.

Nivel: FÁCIL

CONTIENE: 1 PASO

1. Cremoso de chocolate negro

Sistema métrico EEUU

1. CREMOSO DE CHOCOLATE NEGRO

INGREDIENTES

52 g jarabe de glucosa DE 40

INGREDIENTES

70 g yemas de huevo

INGREDIENTES

387 g 35% crema

193 g Leche entera

INGREDIENTES

298 g Callebaut 811

PREPARACIÓN

Calentar en un microondas.

PREPARACIÓN

Añadir al jarabe de glucosa y emulsionar.

PREPARACIÓN

Hervir todo junto, atemperar la mezcla de yemas de huevo con ello y calentar de nuevo a 82°C removiendo.

PREPARACIÓN

Verter la mezcla anterior sobre el chocolate y emulsionar. Verter en los moldes y congelar.

FEATURED INGREDIENTS

Para un sabor óptimo y un atractivo visual de tus productos terminados



811

cacao intenso - equilibrado - suave - notas afrutadas