Cremoso chocolate (Savarin financier)

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Rellenos · Categoría: Thermomix · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Gran Canaria

INGREDIENTES

0

185 gr	Leche
185 gr	Nata — 35% MG
75 gr	Yema de huevo
37 gr	Azúcar
300 gr	Chocolate Negro — con leche

ELABORACIóN

Hervir la nata y leche juntas, verter sobre las yemas previamente mezcladas con el azúcar, cocer todo a 85ºC (a la inglesa),o hacerlo directamente en la th , ponemos juntos las yemas, la leche , la nata y el azúcar, aprox. 7? 85º- v.4, pasar por el chino y verter sobre la cobertura (chocolate)picada o fundida. Con Thermomix
Una vez que la crema inglesa esté cocida la sacamos de la th , ponemos dentro el chocolate, lo troceamos y ponemos la th sin temperatura a v. 2-3, volcamos la crema inglesa caliente y dejamos que emulsione, será cuestión de 2-3 minutos. Pasado este tiempo se nos va a quedar un cremoso súper brillante.