

Cremoso chocolate (Copa manzanas)

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos |
Dificultad:

INGREDIENTES

0

Crema inglesa (Bavaroise lacte)

190 gr Chocolate Negro - del 70%

ELABORACIÓN

Fundimos la cobertura con cuidado de no quemarla y añadimos la crema inglesa caliente, emulsionarla bien con una espátula. También podemos hacer todo este proceso en la TH. Ponemos el chocolate dentro y lo trituramos. Cuando la crema inglesa esté caliente la volcamos sobre el chocolate y ponemos la th velocidad máxima 3 hasta que se emulsione bien el cremoso, es la mejor forma de hacerlo queda súper brillante y perfectamente emulsionado.