

Cremoso chocolate (Savarin financier)

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

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 85°C (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.