



# Creme de chocolate

## Ingredientes:

|                |       |                         |       |
|----------------|-------|-------------------------|-------|
| NATAS LÍQUIDAS | 570 G | CHOCOLATE PRETO GUANAJA | 300 G |
| LEITE          | 180 G | 66% DE CACAU            |       |
| GEMAS DE OVOS  | 120 G |                         |       |
| AÇÚCAR         | 120 G |                         |       |

|          | Ingredientes                              | Peso                             | Ação              | Regulação de aquecimento                                                                                                                                                           | Velocidade | Tempo   | Orifício Tampa | Observações |
|----------|-------------------------------------------|----------------------------------|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|---------|----------------|-------------|
| <b>1</b> | Gemas de ovos<br>Açúcar<br>Natas<br>Leite | 120 g<br>120 g<br>570 g<br>180 g | Inserir na cuba   | <br><br>95°C | 130 rpm    | 12 min. | Aberto         |             |
| <b>2</b> | Chocolate                                 | 300 g                            | Acrescentar       | –                                                                                                                                                                                  | 250 rpm    | 2 min.  | Aberto         |             |
| <b>3</b> |                                           |                                  | Conservar no frio | –                                                                                                                                                                                  | 250 rpm    | 4 h     |                |             |



### DICA DO CHEFE

Pode utilizar o creme de chocolate como leite-creme sem levar ao forno, para guarnecer fundos de tartes doces.

Pode variar os tipos de chocolate conforme o sabor pretendido (chocolate com leite, chocolate preto, com caramelo, etc.).

