



Шоколадный крем

Ингредиенты:

Сливки	570 г	Сахар	120 г
Молоко	180 г	Чёрный шоколад « Гуанажа »	300 г
Желтки	120 г	с 66% содержанием какао	

	Ингредиенты	Вес	Действие	Температура	Скорость	Время	Отверстие крышки	Примечание
1	Желтки Сахар Сливки Молоко	120 г 120 г 570 г 180 г	Ввести в чашу	 95°C	130 об/мин	12 мин	Открытое	
2	Шоколад	300 г	Добавить	–	250 об/мин	2 мин	Открытое	
3			Перелить в ёмкость и переложить в холодное место		250 об/мин	4 ч		Попробовать. При необходимости добавить соль и перец.



СОВЕТ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Вы можете использовать этот шоколадный крем, для того, чтобы промазывать им коржи.

Вы можете менять по вашему желанию разные виды шоколада (молочный, черный, с карамелью и т.д.)