



Çikolatalı krema

Malzemeler :

SIVI KREMA	570 GR	SİYAH GUANA ÇİKOLATASI	300 GR
SÜT	60 GR	KAKAO ORANI	%66
YUMURTA SARISI	120 GR		
ŞEKER	120 GR		

	Malzemeler	Ölçüler	İşlem	Isıtma Ayarı	Hız	Zaman	Kapak açıklığı	Açıklamalar
1	Yumurta sarısı Şeker Krema Süt	120 gr 120 gr 570 gr 180 gr	Hazneye yerleştirin	95°C	130 devir/dk.	12 dk	Açık	
2	Çikolata	300 gr	Ekleyin	–	250 devir/dk.	2 dk	Açık	
3			Hemen boşaltın	–	250 devir/dk.	4 saat		Tadını ve baharatını ayarlayın.



ŞEFİN ÖNERİSİ

Çikolata kremasını fırında pişirmeden, şekerli tartların üstünü süslemek için krem brüle gibi kullanabilirsiniz.

Değişik çeşitlerdeki çikolatayı damak tadınıza göre kullanabilirsiniz (sütlü çikolata, siyah çikolata, karamelli çikolata vs.)