



CHOCOLATE CREMOSO (RECETAS BÁSICAS)

👤 Advanced level

Chocolate cremoso ideal para rellenar diversos postres que deben almacenarse y consumirse a temperatura del refrigerador (+5 °C)

COMPOSICIÓN FINAL

- Mezcla la yema con el LILLY NEUTRO (si es necesario) o con el azúcar, añade la leche caliente y la nata, mezcla y lleva a 80-85 °C (temperaturas más altas conducirían a la coagulación del huevo).
- Añade el chocolate y mezcla con la batidora.
- Pon en la nevera, con una película de contacto, durante 3 horas hasta que se enfríe por completo.
- Utilízalo para rellenar postres frescos como tartas, monoporciones, mignon, etc.
- El postre hecho con esta receta básica debe guardarse en la nevera.