



CHOCOLAT CRÉMEUX (RECETTES DE BASE)

👩‍🍳 Advanced level

Chocolat crémeux idéal pour garnir différents desserts qui doivent être conservés et consommés à la température du réfrigérateur (+5 °C)

COMPOSITION FINALE

- Mélanger le jaune d'œufs avec le LILLY NEUTRO (si nécessaire) ou avec le sucre, ajouter le lait chaud et la crème, mélanger et porter à 80-85 °C (des températures plus élevées conduiraient à la coagulation des œufs).
- Ajouter le chocolat et mélanger avec le batteur.
- Mettre au réfrigérateur, avec un film alimentaire, pendant 3 heures jusqu'à refroidissement complet.
- Utiliser pour garnir des desserts frais tels que des gâteaux, des portions uniques, des mignons, etc.
- Le dessert réalisé avec cette recette de base doit être conservé au réfrigérateur.