



CRÈME PÂTISSIÈRE AU CHOCOLAT

👤 Advanced level

Crème au chocolat idéale pour garnir divers desserts.

COMPOSITION FINALE

Mélanger à sec le sucre et le SOVRANA, ajouter les jaunes d'œufs et mélanger au fouet.
Faire bouillir le lait et ajouter au mélange, bien mélanger et porter à ébullition basse.
Mélanger le chocolat à la crème pâtissière jusqu'à ce qu'il soit complètement mélangé.
Couvrir de film et réfrigérer.