



CREMOSO DE CHOCOLATE (RECEITAS BÁSICAS)

👤 Advanced level

Cremoso de chocolate ideal para rechear várias sobremesas que devem ser armazenadas e consumidas à temperatura de geladeira (+5 °C)

FINAL COMPOSITION

- Misture a gema com o LILLY NEUTRO (se necessário) ou com o açúcar, adicione o leite quente e o creme, misture e leve a 80-85 °C (temperaturas mais altas levariam à coagulação do ovo).
- Adicione o chocolate e misture com o mixer.
- Coloque na geladeira, com filme plástico, por 3 horas até esfriar completamente.
- Use para rechear sobremesas frescas, como bolos, monoporções, mignon, etc.
- A sobremesa feita com esta receita básica deve ser conservada na geladeira.



Extraordinary
made simple.