

Cremós de xocolata

Com a amant de la xocolata, he tastat moltes postres ben bones, però potser cap com aquest cremós del restaurant Nerua de Bilbao: simplement ESPECTACULAR! Bon profit, culinaris!



Racions: 8

Taula d'ingredients:

180 g xocolata negra postres
125 g nata per muntar (35% greix)
125 g llet sencera
1 ou (de mida petita)

Passos d'elaboració:

PAS 1 / Temperar la xocolata al forn a 40°, durant 8 hores, per potenciar tots els matisos de la xocolata. Donat que la temperatura és tant baixa i els forns domèstics no són massa precisos, és convenient assegurar-se que és correcta amb un termòmetre de cuina i, si cal, deixar la porta del forn una mica oberta per acabar d'ajustar als 40° PAS 2 / Passades les 8 hores, posar a bullir la nata amb la llet. Parar el foc i abocar sobre la xocolata temperada, però sense barrejar. Deixar reposar cinc minuts PAS 3 / Passats els cinc minuts, barrejar fins a integrar. Afegir l'ou batut i tornar a remenar PAS 4 / Passar per un colador fi per eliminar closca o grumolls de l'ou i posar en motlles de silicona. És important que sigui de bona qualitat i que no s'enganxin gens, ja que aquestes postres són molt delicades i si es manipulen massa es trenquen. Cal que surti del motlle amb facilitat. Si cal, posar paper de forn al fons dels motlles o inclús també a les parets, tot i que és una tasca feixuga

Classificació per temps: Alt

Classificació per preu: Barat

Classificació per dificultat: Normal

URL d'origen: <http://culinaris.tv/receptes/crem%C3%B3s-de-xocolata>