

Alessandro Borghese Kitchen Sound:

courtesan au chocolat da Oscar

borghese-8-67bf5cda

COURTESAN AU CHOCOLAT

TRATTO DA: GRAND BUDAPEST HOTEL

(Costo € - Tempo 3H - Difficoltà #)

Ingredienti per 4 persone:

20 bigné già fatti

100g cioccolato al latte

Per la crema al cioccolato:

160g latte

160g panna

100g tuorli

30g zucchero

100g cioccolato fondente 70%

Preparazione:

Porta ad ebollizione in un pentolino la panna ed il latte.

Una volta pronti versa i liquidi sul cioccolato fondente, amalgamando bene il tutto.

Nel frattempo in un'altra ciotola separa i tuorli dagli albumi.

Unisci lo zucchero ai tuorli e monta il tutto fino ad ottenere una crema.

Versa nuovamente il cioccolato fuso con la panna e latte in un pentolino, incorporando a filo i tuorli con lo zucchero. Fai raggiungere al composto una temperatura di 82 gradi.

Quando la crema ha "tirato", togli la dal fuoco e falla raffreddare a temperatura ambiente a contatto con la pellicola trasparente. In seguito riponila nel frigorifero. In questo modo si rapprenderà.

Raggiunta la consistenza del cremoso al cioccolato, con l'aiuto di una sac a poche farcisci i bigné

bucandoli sul fondo.

Per la decorazione metti a bagnomaria il cioccolato al latte.

Componi il courtesan au chocolat glassando con il cioccolato al latte fuso e dei fiocchi di cremoso al cioccolato.

La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound è in onda tutti i giorni su Sky Uno.