SALSA AL CIOCCOLATO

Autore: Internet

Nessuna descrizione

Dosaggio per grandi quantità (copertura dolci, etc)

250 ml di acqua
250 ml di latte fresco intero
300 g di zucchero semolato
70 g di cacao amaro in polvere
150 g di cioccolato fondente al 70%
10 g di maizena

50 ml di acqua
50 ml di latte fresco intero
60 g di zucchero semolato
14 g di cacao amaro in polvere
30 g di cioccolato fondente al 70%
2 g di maizena

Dosaggio per piccole esigenze (decorazioni, scritte, etc)

Tags:

- Addendum
- Ristorante Savoy Fish
- Ristoranti

Preparazione

In un tegamino, portate a bollore l'acqua, il latte e lo zucchero, quindi, a fuoco basso, sciogliervi il cioccolato. Accertarsi che il composto sia perfettamente liscio, quindi, togliere dal fuoco e aggiungere l'amido precedentemente sciolto in un pò di acqua fredda. Far addensare quanto basta a raggiungere la consistenza desiderata.

Tags:

- Addendum
- Ristorante Savoy Fish
- Ristoranti

Note

Con queste dosi il risultato sarà ottimale, ma nel caso si desiderasse una lucentezza maggiore, si può sostituire una parte o tutto il latte con della panna liquida.

Tags:

Tempo di preparazione	10 min	**Difficoltà**	Molto Facile
Porzioni	1 porzione	**Spesa**	
Nazione/Regione		**Costo per porzione**	