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 bignè 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”, toglila 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 bignè

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.