

SCHIACCIATA CON PANE DI ALTAMURA E CREMOSO AL CIOCCOLATO

23



Tempo: 30 min. Difficoltà: Bassa Persone: 8

INGREDIENTI

180 gr. di uova intere

170 gr. di zucchero

90 gr. di cioccolato al 70%

2 gr. di sale

65 gr. di olio evo

30 gr. di burro di cacao

130 gr. di pane di Altamura ammorbidito per una notte nel latte

40 gr. di maizena

Per il cremoso al cioccolato

200 gr. di latte intero

10 gr. glucosio

400 gr. di panna fresca

400 gr. di cioccolato al latte 40%

5 gr. di colla di pesce

25 gr. di acqua

PREPARAZIONE

Sciogliere al microonde il burro di cacao con il cioccolato, in planetaria unire le uova, lo zucchero e il sale ed aggiungere la miscela di cioccolata.

Unire l'olio evo e la maizena e per ultimo il pane ammorbidito; versare in una placca con burro spray e carta da forno e cuocere a 170° per 17 minuti.

Per il cremoso al cioccolato

Ammollare la colla di pesce con l'acqua e portare ad ebollizione il latte con il glucosio.



Unire la gelatina ammollata, versare sul cioccolato e mescolare energicamente fino a completo scioglimento di questo.

Unire la panna liquida fredda, mixare e far riposare in frigo una notte prima di montare in planetaria.



www.scuoladelgusto.it