



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000254

Registrata in data 18 Feb 2016 alle ore 11:20

da **ARCANGELO DANDINI**

Cioccolato Bianco

Cioccolato bianco liquido, capperi , zenzero candito e olio di varietà itrana.

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 12 persone

500 g di latte intero
500 g di panna liquida
10 tuorli d' uovo
180 g di zucchero semolato
650 g di cioccolato bianco
35 piccoli capperi dissalati
24 zest di zenzero candito
50 g di olio di varietà itrana

Preparazione

Fare una crema inglese con le uova, il latte , la panna e lo zucchero.

Lasciar stiepidire.

Tagliare il cioccolato in piccoli pezzi , aggiungerli alla crema inglese.

Con l' aiuto di un frullatore ad immersione mescolare il tutto fino ad ottenere un composto fluido ed omogeneo.

Freddare.

Al momento di servire, aggiungere nel piatto, i capperi, lo zenzero candito e un giro di olio evo