

Crema al burro "con cioccolato"

La crema di burro al cioccolato

è una preparazione di pasticceria che si presta, più che a essere consumata come dessert, a guarnire o farcire torte, dolci di piccola pasticceria (cupcake per



esempio) e dolci al cucchiaio. La crema al burro al cioccolato viene preparata come una base di crema al burro resa più gustosa dall'aggiunta di cioccolato (fondente, al latte o bianco) sciolto a bagnomaria. Con questa ricetta otterrete circa 400 gr di crema al burro al cioccolato, dose adatta per farcire o rivestire una torta da 28 cm di diametro o per decorare 6/8 cupcake.

Ingredienti per 400 gr di crema al burro al cioccolato:

Acqua 50 gr Burro a temperatura ambiente 175 gr

Cioccolato fondente 100 gr

Uova 125 gr di tuorli (circa 6) Zucchero 150 gr

Preparazione:



Per preparare la crema al burro al cioccolato, iniziate preparando la crema al burro neutra con gli ingredienti sopraindicati (meno il cioccolato) seguendo il procedimento della crema al burro "base". Dopo aver incorporato il burro riducete il cioccolato a pezzetti (1) e scioglietelo a bagnomaria. Quando il cioccolato si sarà sciolto toglietelo dal fuoco e lasciatelo intiepidire mescolandolo di continuo con una spatola. Incorporatelo quindi alla crema al burro (2) e continuate a montare gli ingredienti fino a che il cioccolato non si sarà completamente amalgamato con gli altri ingredienti (3). La crema al burro al cioccolato va conservata in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

Consiglio:

La dose sopra indicata di crema al burro al cioccolato, è adatta per farcire o rivestire una torta del diametro di 28 cm (oppure guarnire 6/8 cupcake)

Quando la vostra crema di burro al cioccolato sarà pronta, tenetela lontano da fonti di calore e conservatela sempre in frigorifero.

Volendo potete variare la quantità di cioccolato da aggiungere alla crema, mettendone di meno per renderla più delicata o aggiungendone per insaporirla ancora di più.

