

Creme aveludado de chocolate

FICHA TÉCNICA OPERACIONAL

Bloom consultoria

Tipo: Receita

Validade

Categoria: Sobremesas

Congelado: 90 dias

Criação: 03/03/2022

Refrigerado: 7 dias

Última Atualização: 04/03/2022

Ambiente: 3 dias

 **Rendimento:** 0,65 Quilo(s)

 **Tempo de preparo:** 20 minutos

Observações

Se desejar, decorar o creme de chocolate com folhas de hortelã ou frutas vermelhas

Composição

Modo de preparo

Nome	Medida	Total Líq.	Bruto
chocolate 70% cacau	-	200 g	200 g
Creme de leite Xandô	-	300 g	300 g
Manteiga comum sem sal	3(Colher de sopa 15ml)	45 g	45 g
Água	-	90 ml	90 ml
Açúcar refinado	1(Colher de sopa 15ml)	12 g	12 g

Etapas

1. Cortar o chocolate em pedaços pequenos e reservar.

2. Prepare o banho maria, de forma que a água quente não tenha contato com a tigela em que o creme será preparado. Nesta tigela, colocar 230g de creme de leite e a água, aquecendo até amornar.

3. Adicionar o chocolate picado e a manteiga e misturar delicadamente, até formar um creme homogêneo e brilhante.

4. Distribuir o creme em taças ou copos decorados e levar à geladeira até ficar firme.

5. Bater o restante do creme de leite gelado com açúcar, até obter ponto de chantilly. Decorar as porções do creme e servir.

Porções

Nome	Esta receita faz
Quilo (Kg)	0,65 Quilo (s)
Gramas (g)	647 Grama (s)
porção (0.159Kg)	4,07 porção (s)

Nome do responsável: _____

Assinatura: _____