



Procedimento

1. Portare il bagno termostatico alla temperatura desiderata (70 °C per una consistenza morbida e cremosa, 75 °C per una consistenza più densa e ricca).
2. Separare i tuorli dagli albumi e metterli in una ciotola.
3. Scaldare la panna intera a fuoco medio fino a sfiorare il bollore. Aggiungere il cioccolato e lasciarlo sciogliere. Mescolare con un frullatore a immersione.
4. Togliere la pentola dal fuoco e incorporare lo zucchero, il sale e i tuorli fino a ottenere un composto liscio e omogeneo.
5. Lasciare riposare per 30 minuti, quindi eliminare tutte le bolle presenti in superficie.
6. Riempire i vasetti fino a circa 1,25 cm dal bordo. Se in superficie sono presenti delle bolle, battere delicatamente i vasetti sul piano di lavoro per ottenere una consistenza omogenea. Chiudere i coperchi senza serrarli completamente, in modo che l'aria possa fuoriuscire durante l'immersione.
7. Mettere con cautela i barattoli nel bagnomaria utilizzando delle pinze, assicurandosi che siano completamente immersi nell'acqua. Cuocere per 1 ora. (In alternativa, mettere prima i barattoli in una pentola e poi versarvi sopra l'acqua calda).
8. Mettere i vasetti in frigorifero e lasciarli raffreddare, preferibilmente per tutta la notte.
9. Mescolare i lamponi con la menta tritata, aggiungere lo sciroppo alla menta e utilizzarli per guarnire i vasetti di crema al cioccolato.

Vasetti di crema al cioccolato sottovuoto

Ingredienti

- 7 tuorli d'uovo
- 550 g di panna intera UHT
- 115 g di zucchero
- 175 g di cioccolato fondente al 70% di cacao
- 1 pizzico di sale
- 150 g di lamponi freschi
- foglie di menta
- Vasetti con coperchio

Da servire con

- Casavova Wale Port
- Cocktail aus Kirschsafft und Schokolade

