

Panna cotta & chokolade skaller

Ingrédients

- 300g dækchokolade
- 600g fløde
- 1,8g agar agar
- 60g sukker
- 1 vaniljestang eller en spiseskefuld vaniljeekstrakt eller anden smag

Préparation

1. Efter juleskumfidusen er her en anden idé til en hurtig og nem julesk dessert, der ikke kræver en stammeform eller fryser.
2. Hvis du ikke har tid, kan du endda bruge færdige chokoladeforme og kun lave panna cotta og endelig kan du selvfølgelig ændre opskriften efter din smag: skal i mørk chokolade, mælkechokolade eller dulcey, panna cotta med vanilje, kaffe, appelsinblomst.
3. det er op til dig!
4. Ingredienser :Jeg har brugt vanilje Norohy og chokolade Caraïbes fra Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabat på hele siden (affiliate).
5. Udstyr :Jeg har brugt min Cooking Chef fra Kenwood til at temperere chokoladen: kode FLAVIE = 3 valgfri tilbehør gratis ved køb af en cooking chef / kode FLAVIEDREAM = tilbehøret pastamaskine og multifunktionsskål + en Le Creuset skål gratis ved køb af en Cooking chef / kommercielt samarbejde.
6. Min cacaoform kommer fra Guy Demarle: henvisningskode FLAVIE10 skal angives ved tilmelding for 10 gratis (affiliate).
7. Forberedelsestid : 45 minutter + tid til krystalliseringTil 12 små cacaoformer : Chokoladeformen : dækchokolade Temperer din chokolade, enten ved at følge dens tempereringskurve, eller i en hurtig version: smelt 2/3 af din chokolade forsigtigt uden at overstige 40/45°C.
8. Tilsæt derefter resten af din finthakkede chokolade og rør godt, indtil al chokoladen er smeltet.
9. Jeg har brugt min cooking chef, som har tempereret for mig.
10. Brug en pensel til at dække dine forme med et tyndt lag chokolade; når det er krystalliseret, tilsæt et andet tyndt lag og lad det krystallisere.
11. Panna cotta : fløde 1, agar agar sukker 1 vaniljestang eller en spiseskefuld vaniljeekstrakt eller anden smag Varm fløden op med vaniljen.
12. Bland sukkeret og agar-agar, og hæld dem derefter i fløden, mens du rører godt.
13. Kog ved svag varme i 2 til 3 minutter, mens du rører regelmæssigt (blandingen skal koge).
14. Lad fløden køle af, mens du rører regelmæssigt, før du hælder den i formene (hvis du hælder den for varm, risikerer du at smelte dem).
15. Sæt derefter det hele i køleskabet.