

Kristnaska okolada muso

Ingrédients

- 125g da plena lakto
- 125g da plena likva krem'
- 3g da gelatino
- 100g da ovo blankoj
- 60g da sukero
- 280g da okolado Caraïbes
- 100g da ovo blankoj
- 200g da sukero

Préparation

1. Mi scias, ke ne iuj havas la tempon, materialon a volon por fari logon por la Kristnaska man o, sed anka ekzistas aliaj pli simplaj kaj rapidaj desertaj ideoj, sed same delikataj; ekzemple, i tiu okolada muso (en versio por dividi a individue), supermetita per malgrandaj merkuraj arboj el meringo, estos tre bela sur via festotablo

Materialo :Mi uzis mian Cooking Chef de Kenwood por fari la svisan meringon: kodo FLAVIE = 3 elektemaj akcesora o j donacitaj por la a eto de cooking chef / kodo FLAVIEDREAM = la akcesora o j lamino kaj multifunkcia bol + unu Le Creuset plado donacita por la a eto de Cooking chef / komerca kunlaboro.

2. miaj meringaj po o j venas de Guy Demarle: kodo sponsorado FLAVIE10 por indiki e la registri o por 10 donacitaj (afilita).

3. Ingrediencoj :Mi uzis la okoladon Caraïbes de Valrhona: kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato sur la tuta retejo (afilita).

4. Mi uzis la pulvorizitajn ovojn de Guy Demarle por la glazuro: kodo sponsorado FLAVIE10 por indiki e la registri o por 10 donacitaj (afilita).

5. Preparotempo : 30 minutoj + ripozo + 2 is 3 horoj da kuiradoPor 8 personoj : okolada muso la la malnova maniero (recepto Valrhona) : da plena lakto da plena likva krem' da gelatino da ovo blankoj da sukero da okolado Caraïbes Faru rehidratigi la gelatino en malvarma akvo.

6. Faru varmigi la lakton kaj la kremon, poste aldonu la rehidratitan gelatino.

7. Versu la varman likva on sur la anta e fanditan okoladon, bone miksu por akiri glatan kaj brilantan ganacon.

8. Kiam la ganaco atingas irka 42/45°C, montu la ovojn en ne on kaj firmigu ilin kun la sukero.

9. Inkorporu ilin delikate en la ganacon, poste tuj versu la muson en vian servpladon (granda salatbovlo por versio por dividi, a individuaj ramekin'oj).

10. Merkuraj arboj el svisa meringo : da ovo blankoj da sukero Mi faris mian svisan meringon per la Cooking chef, do ne necesas termometron nek varm-banion, sed mi donas la proceduron sen tio :Batetu la ovojn kun la sukero sur varm-bano is atingi la temperaturon de irka 50 is 55°C.

11. Poste, forigu vian bovlon de la varm-bano kaj da rigu bati la meringon is plena malvarmi o, i devas fari i glata, puffita kaj brila.

12. Poku la meringon sur plado kovrita per sulfurpapero kun ondeta po o (mi pulvorizis ilin per iom da vanila pulvoro) kaj poste baku e maksimumo 100°C dum 2 is 3 horoj da kuirado.

13. Vi e povas lasi ilin en la forno sen varmigi e la fino de la kuirado por fini sekigi ilin.

14. Kiam vi servas, aldonu la merkurajn arbojn sur via muso kaj uu!