

Panna cotta kaj okoladskelkoj

Ingrédients

- 300g da kovra okolado
- 600g da plena krem a
- 1,8g da agar agar
- 60g da sukero
- 1 vanila podeto a unu kulero da vanila ekstrakto a alia aromo

Préparation

1. Post la okolada spumo de Kristnasko, jen dua ideo por rapida kaj facila Kristnaska deserto, sen bu a formo a frostigilo.
2. Se vi ne havas tempon, vi e povas uzi komercajn okoladformojn kaj nur fari la panna cotta kaj finfine, vi certe povas modifi la recepton la viaj gustoj: okolada elo nigra, lakta a dulce, panna cotta kun vanilo, kafon, oran floron.
3. vi decidis!
4. Ingrediencoj :Mi uzis la vanilon Norohy la okoladon Caraïbes de Valrhona : kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato sur la tuta retejo (afilita).
5. Materialo :Mi uzis mian Cooking Chef de Kenwood por temperi la okoladon : kodo FLAVIE = 3 elektemaj akcesora oĵ donacitaj por la a eto de unu cooking chef / kodo FLAVIEDREAM = la akcesora oĵ lamino kaj multifunkcia bol + unu Le Creuset plado donacita por la a eto de unu Cooking chef / komerca kunlaboro.
6. Mi formo cabosse venas de Guy Demarle : referenca kodo FLAVIE10 por indiki e la registri o por 10 donacitaj (afilita).
7. Preparotempo : 45 minutoj + kristali a tempoPor 12 malgrandaj cabosses : La okolada elo : da kovra okolado Temperu vian okoladon, a sekvante ian temperan kurbon, a en rapida versio: malrapide fandu, sen superi 40/45°C la 2/3 de via okolado.
8. Poste aldonu la reston de via finfine hakita okolado kaj bone miksu is io la okolado estas fandita.
9. Mi uzis mian cooking chef kiu faris la temperadon por mi.
10. Per helpo de broso, kovru viajn formojn per maldika tavolo de okolado; post kiam i kristali is, aldonu duan maldikan tavolon kaj poste lasu kristali i.
11. La panna cotta : da plena krem a 1, da agar agar da sukero 1 vanila podeto a unu kulero da vanila ekstrakto a alia aromo Faru varmigi la kremon kun la vanilo.
12. Miksu la sukero kaj la agar-agar, poste versu ilin en pluvo en la varmigitan kremon dum bone miksa.
13. Kuri sur malalta fajro dum 2 is 3 minutoj dum regulaj miksadoj (la miksa o devas esti en bolado).
14. Lasu la kremon malvarmeti dum regulaj miksadoj anta ol ver i in en la elojn (se vi versas in tro varmigita, vi riskas fandi ilin).
15. Poste, metu ion en la fridujon.