

Glacia o okolada & kuketo i okola.

Ingrédients

- 35g da nigra okolado kun 70% kakao
- 30g da butero
- 1 ovo
- 40g da blanka sukero
- 30g da faruno
- 1 pin o da salo
- 200g da nigra okolado kun 66% kakao
- 250g da tuta lakto
- 4 flavaj ovoj
- 100g da sukero
- 250g da likva kremo

Préparation

1. Mi finfine povis meti la bovlon de mia glacia farilo en la frostujo, do jen mi revenas kun novaj glacia receptoj por i tiu somero!
2. Mi komencas kun i tiu okolada kaj brownia glacia o: tre krema kaj okolada glacia o garnita kun brownia pecetoj, tre simpla por fari!
3. Kiel iam kun hejmaj glacia oj, mi konsilas vin elpreni in kelkajn minutojn anta provado por havi bonan teksturon por gustumo.
4. Materialo: Termometro Mi uzas la glacia farilo Kenwood adaptita al mia roboto chef titanium.
5. Ingrediencoj: Mi uzis la okoladojn Caraïbes & Guanaja de Valrhona: kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato por tuta retejo (a torigita vendisto).
6. La browni: da nigra okolado kun 70% kakao da butero 1 ovo da blanka sukero da faruno 1 pin o da salo okoladpecetoj a kneloplanoj a sekaj fruktoj la via gusto Fandigu la okoladon kun la butero.
7. Batu la ovon kun la blanka sukero, poste aldonu la fanditajn buteron kaj okoladon.
8. Fine, aldonu la farunon, la pecetojn/perlojn kaj la salon, poste ver u sur pleton is irka 1cm de dikeco.
9. Kuiru dum 5 is 10 minutoj en la anticipe hejtita forno is 180°C poste lasu malvarmigi anta tran i en etajn kvadratojn.
10. La okolada glacia o: da nigra okolado kun 66% kakao da tuta lakto 4 flavaj ovoj da sukero da likva kremo Fandigu malrapide la okoladon.
11. Hejtigu la lakton.
12. Batu la ovoflavojn kun la sukero, poste ver u la varman lakton sur ilin.
13. Ver u ion denove en la kaserolon kaj kuiru kiel angla kremo, e 85°C.
14. Ver u la anglan kremon sur la okoladon, miksu por havi tre homogenan kremon, poste lasu tute malvarmigi en la fridujo.
15. Poste, batu la likvan kremon is a mo kaj aldonu in delikate al la okolada kremo.
16. Ver u la preparon en vian glacia farilon kaj kiam la glacia o estas preta, aldonu povetajn brownia pecetojn iom post iom.
17. Ver u en ujon kaj konservu en la frostujo.
18. Fine, elprenu la kornetojn, kaj uu!