

Panna cotta y conchas de chocolate

Ingrédients

- 300g de chocolate de cobertura
- 600g de crema líquida entera
- 1,8g de agar-agar
- 60g de azúcar
- 1 vaina de vainilla o una cucharada de extracto de vainilla u otro sabor

Préparation

1. Después de la mousse de chocolate de Navidad, aquí hay una segunda idea de postre navideño rápida y fácil de realizar, sin molde de tronco ni congelador.
2. Si no tiene tiempo, incluso puede usar moldes de chocolate comerciales y solo hacer la panna cotta y, por supuesto, puede modificar la receta según sus gustos: cáscara de chocolate negro, con leche o dulce, panna cotta de vainilla, café, flor de azahar... ¡a usted le toca decidir!
3. Ingredientes :He utilizado la vainilla Norohy y el chocolate Caraïbes de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
4. Material :He utilizado mi Cooking Chef de Kenwood para templar el chocolate: código FLAVIE = 3 accesorios a elegir gratis con la compra de un cooking chef / código FLAVIEDREAM = los accesorios laminador y bol multifuncional + un plato Le Creuset gratis con la compra de un Cooking chef / colaboración comercial.
5. Mi molde cabosse viene de Guy Demarle: código de patrocinio FLAVIE10 a indicar en la inscripción para 10 gratis (afiliado).
6. Tiempo de preparación: 45 minutos + tiempo de cristalizaciónPara 12 pequeñas cabosses : La cáscara de chocolate : de chocolate de cobertura Temple su chocolate, ya sea siguiendo su curva de templado, o de manera rápida: derrita suavemente, sin superar los 40/45°C los 2/3 de su chocolate.
7. Luego, agregue el resto de su chocolate picado finamente y mezcle bien hasta que todo el chocolate esté derretido.
8. He utilizado mi cooking chef que realizó el templado por mí.
9. Con un pincel, cubra sus moldes con una capa fina de chocolate; una vez que se haya cristalizado, agregue una segunda capa fina y luego deje cristalizar.
10. La panna cotta : de crema líquida entera 1, de agar-agar de azúcar 1 vaina de vainilla o una cucharada de extracto de vainilla u otro sabor Caliente la crema con la vainilla.
11. Mezcle el azúcar y el agar-agar, luego viértalos en lluvia en la crema caliente mientras mezcla bien.
12. Cocine a fuego lento durante 2 a 3 minutos, mezclando regularmente (la mezcla debe estar hirviendo).
13. Deje enfriar la crema, mezclando regularmente antes de verterla en las cáscaras (si la vierte demasiado caliente, corre el riesgo de derretirlas).
14. Luego, coloque todo en el refrigerador.