

Panna cotta & cangkang coklat

Ingrédients

- 300g coklat couverture
- 600g krim cair penuh
- 1,8g agar-agar
- 60g gula
- 1 buah vanila atau satu sendok makan ekstrak vanila atau aroma lainnya

Préparation

1. Setelah mousse coklat Natal, berikut adalah ide kedua untuk dessert Natal yang cepat dan mudah dibuat, tanpa cetakan log dan tanpa freezer.
2. Jika Anda tidak punya waktu, Anda bahkan bisa menggunakan cetakan coklat yang sudah jadi dan hanya membuat panna cotta dan akhirnya, Anda tentu saja bisa mengubah resep sesuai selera Anda: cangkang coklat hitam, susu, atau dulcey, panna cotta vanila, kopi, air bunga jeruk... terserah Anda!
3. Bahan-bahan : Saya menggunakan vanila Norohy dan coklat Caraibes dari Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (afiliasi).
4. Peralatan : Saya menggunakan Cooking Chef dari Kenwood untuk menstabilkan coklat: kode FLAVIE = 3 aksesori pilihan gratis untuk pembelian cooking chef / kode FLAVIEDREAM = aksesori penggiling dan mangkuk multifungsi + satu piring Le Creuset gratis untuk pembelian Cooking chef / kolaborasi komersial.
5. Cetakan cangkang saya berasal dari Guy Demarle: kode referensi FLAVIE10 yang harus dicantumkan saat pendaftaran untuk mendapatkan 10 gratis (afiliasi).
6. Waktu persiapan : 45 menit + waktu kristalisasi Untuk 12 cangkang kecil : Cangkang coklat : coklat couverture Stabilkan coklat Anda, baik dengan mengikuti kurva stabilisasi, atau versi cepat: lelehkan perlahan, tanpa melebihi 40/45°C 2/3 dari coklat Anda.
7. Kemudian tambahkan sisa coklat yang dicincang halus dan aduk rata hingga semua coklat meleleh.
8. Saya menggunakan cooking chef saya yang melakukan stabilisasi untuk saya.
9. Dengan menggunakan kuas, lapiasi cetakan Anda dengan lapisan tipis coklat; setelah mengkristal, tambahkan lapisan tipis kedua dan biarkan mengkristal.
10. Panna cotta : krim cair penuh 1, agar-agar gula 1 buah vanila atau satu sendok makan ekstrak vanila atau aroma lainnya Panaskan krim dengan vanila.
11. Campurkan gula dan agar-agar, lalu tuangkan ke dalam krim panas sambil terus diaduk.
12. Masak dengan api kecil selama 2 hingga 3 menit sambil terus diaduk (campuran harus mendidih).
13. Biarkan krim mendingin sambil terus diaduk sebelum menuangkannya ke dalam cangkang (jika Anda menuangkannya terlalu panas, Anda berisiko melelehkannya).
14. Kemudian, tempatkan semuanya di lemari es.