

Es krim coklat & brownie

Ingrédients

- 35g coklat hitam dengan 70% kakao
- 30g mentega
- 1 telur
- 40g gula pasir
- 30g tepung terigu
- 200g coklat hitam dengan 66% kakao
- 250g susu murni
- 4 kuning telur
- 100g gula
- 250g krim cair

Préparation

1. Saya akhirnya bisa memasukkan mangkuk mesin es krim saya ke dalam freezer, jadi saya kembali dengan resep es krim baru untuk musim panas ini!
2. Saya mulai dengan es krim coklat & brownie ini: es krim yang sangat lembut dan coklat yang dicampur dengan potongan-potongan brownie, sangat mudah dibuat!
3. Seperti biasa dengan es krim buatan sendiri, saya sarankan Anda mengeluarkannya beberapa menit sebelumnya untuk mendapatkan tekstur yang baik saat penghidangan.
4. Peralatan: Termometer Saya menggunakan mesin es krim Kenwood yang cocok dengan robot chef titanium saya.
5. Ingredients: Saya menggunakan coklat Karibia & Guanaja dari Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di semua situs (afiliasi).
6. Lelehkan coklat dengan mentega.
7. Kocok telur dengan gula pasir, kemudian tambahkan mentega dan coklat yang telah dilelehkan.
8. Akhirnya, tambahkan tepung, coklat chip/mutiara, dan garam lalu tuang di atas loyang sekitar 1 cm ketebalan.
9. Panggang selama 5 hingga 10 menit dalam oven yang telah dipanaskan pada suhu 180°C lalu biarkan dingin sebelum dipotong menjadi kotak kecil.
10. Lelehkan coklat perlahan-lahan.
11. Panaskan susu.
12. Kocok kuning telur dengan gula, kemudian tuangkan susu panas di atasnya.
13. Tuangkan semua kembali ke dalam panci dan masak seperti membuat saus vla, pada suhu 85°C.
14. Tuangkan saus vla di atas coklat, campur hingga mendapatkan krim yang sangat lembut, lalu dinginkan sepenuhnya di lemari es.
15. Kemudian, kocok krim cair menjadi krim kocok dan tambahkan dengan hati-hati ke dalam krim coklat.
16. Tuangkan campuran ke dalam mesin es krim Anda dan saat es krim mengental, tambahkan potongan-potongan brownie kecil secara bertahap.
17. Tuangkan ke dalam kotak dan simpan di dalam freezer.
18. Akhirnya, keluarkan kerucut, dan nikmatilah!