

Crème dessert cioccolato-nocciola stile Danette liégeois

Ingrédients

- 300g di latte intero
- 200g di panna liquida intera
- 100g di cioccolato al latte Jivara
- 60g di purea di nocciola
- 15g di maizena
- 100g di panna liquida intera
- 10g di zucchero a velo
- 1 cucchiaino di purea di nocciola

Préparation

1. Ho già fatto diverse versioni di crème dessert qui (pistacchio, vaniglia, dulcey) ma mancava un sapore che è forse il più goloso di tutti: cioccolato-nocciola!
2. Una crema con cioccolato al latte e nocciola, guarnita con una chantilly di nocciola per un effet liégeois ancora più goloso.
3. Ecco un dessert facile, molto veloce, e che piacerà a tutti Ingrédients & attrezatura :Ho utilizzato il cioccolato Jivara di Valrhona : codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
4. Le mie sacche da pasticceria Matfer provengono da Guy Demarle : codice FLAVIE10 all'iscrizione per 10 omaggio a partire da 69 di acquisto (affiliato).
5. Ho utilizzato la purea di nocciola Koro : codice ILETAITUNGATEAU per il 5% di sconto su tutto il sito (non affiliato).
6. Tempo di preparazione : 20 minuti + riposo in frigoPer 6 persone : La crème dessert : di latte intero di panna liquida intera di cioccolato al latte Jivara di purea di nocciola di maizena In una casseruola, mescolate a freddo e con l'aiuto di una frusta la maizena, il latte, la panna e la purea di nocciola.
7. Poi, metteste la casseruola su fuoco medio e cuocete mescolando continuamente fino a quando la crema si addensa, come una crème pasticcera.
8. Fuori dal fuoco, aggiungete il cioccolato, mescolate bene, poi versate nei vostri vasetti individuali e fate raffreddare completamente in frigorifero.
9. La chantilly di nocciola : di panna liquida intera di zucchero a velo 1 cucchiaino di purea di nocciola Quando le crème si sono raffreddate, montate la panna a chantilly con lo zucchero e la purea di nocciola.
10. Decoratela sulle crème prima di gustarle!