

Panna cotta e gusci di cioccolato

Ingrédients

- 300g di cioccolato di copertura
- 600g di panna liquida intera
- 1,8g di agar agar
- 60g di zucchero
- 1 baccello di vaniglia o un cucchiaino di estratto di vaniglia o altro aroma

Préparation

1. Dopo la mousse al cioccolato di Natale, ecco un'altra idea per un dessert di Natale veloce e facile da realizzare, senza stampo per tronchetto né congelatore.
2. Se non avete tempo, potete anche utilizzare stampi in cioccolato già pronti e realizzare solo la panna cotta e infine, potete naturalmente modificare la ricetta secondo i vostri gusti: guscio in cioccolato fondente, al latte o dulcey, panna cotta alla vaniglia, al caffè, all'acqua di fiori d'arancio.
3. a voi la scelta!
4. Ingredienti :Ho utilizzato la vaniglia Norohy e il cioccolato Caraïbes di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
5. Materiale :Ho utilizzato il mio Cooking Chef di Kenwood per temperare il cioccolato: codice FLAVIE = 3 accessori a scelta in omaggio per l'acquisto di un cooking chef / codice FLAVIEDREAM = gli accessori laminatore e ciotola multifunzione + un piatto Le Creuset in omaggio per l'acquisto di un Cooking chef / collaborazione commerciale.
6. Il mio stampo cabosse proviene da Guy Demarle: codice di riferimento FLAVIE10 da indicare all'iscrizione per 10 in omaggio (affiliato).
7. Tempo di preparazione : 45 minuti + tempo di cristallizzazionePer 12 piccole cabosse : Il guscio in cioccolato : di cioccolato di copertura Temperate il vostro cioccolato, seguendo la sua curva di temperaggio, oppure in versione rapida: sciogliete delicatamente, senza superare i 40/45°C, i 2/3 del vostro cioccolato.
8. Aggiungete poi il resto del cioccolato tritato finemente e mescolate bene fino a quando tutto il cioccolato è fuso.
9. Ho utilizzato il mio cooking chef che ha realizzato il temperaggio per me.
10. Con un pennello, ricoprite i vostri stampi con uno strato sottile di cioccolato; una volta che si è cristallizzato, aggiungete un secondo strato sottile e lasciate cristallizzare.
11. La panna cotta : di panna liquida intera 1, di agar agar di zucchero 1 baccello di vaniglia o un cucchiaino di estratto di vaniglia o altro aroma Fate scaldare la panna con la vaniglia.
12. Mescolate lo zucchero e l'agar-agar, poi versateli a pioggia nella panna calda mescolando bene.
13. Fate cuocere a fuoco lento per 2-3 minuti mescolando regolarmente (il composto deve essere in ebollizione).
14. Lasciate intiepidire la panna mescolando regolarmente prima di versarla nei gusci (se la versate troppo calda, rischiate di farli sciogliere).
15. Poi, mettete il tutto in frigorifero.