

Panna cotta & chocolade schelpen

Ingrédients

- 300g couverture chocolade
- 600g volle room
- 1,8g agar-agar
- 60g suiker
- 1 vanillestokje of een eetlepel vanille-extract of andere smaak

Préparation

1. Na de kerstchocolademousse is hier een tweede idee voor een snel en gemakkelijk kersttoetje, zonder bûchevorm of vriezer.
2. Als je geen tijd hebt, kun je zelfs kant-en-klare chocoladevormen gebruiken en alleen de panna cotta maken en natuurlijk kun je het recept naar jouw smaak aanpassen: donkere, melk- of dulcey-chocolade, panna cotta met vanille, koffie, oranjebloesem.
3. het is aan jou!
4. Ingrediënten :Ik heb de vanille Norohy en de chocolade Caraïbes van Valrhona gebruikt: code ILETAITUNGATEAU voor 20% korting op de hele site (affilié).
5. Materiaal :Ik heb mijn Cooking Chef van Kenwood gebruikt om de chocolade te temperen: code FLAVIE = 3 accessoires naar keuze gratis bij de aankoop van een cooking chef / code FLAVIEDREAM = de accessoires pastamaker en multifunctionele kom + een Le Creuset-schaal gratis bij de aankoop van een Cooking chef / commerciële samenwerking.
6. Mijn cabossevorm komt van Guy Demarle: code FLAVIE10 bij inschrijving voor gratis (affilié).
7. Bereidingstijd : 45 minuten + tijd voor kristallisatieVoor 12 kleine cabosses : De chocoladecoque : couverture chocolade Temper je chocolade, ofwel door de temperatuurlijn te volgen, ofwel snel: smelt langzaam 2/3 van je chocolade zonder 40/45°C te overschrijden.
8. Voeg daarna de rest van je fijngehakte chocolade toe en meng goed tot alle chocolade gesmolten is.
9. Ik heb mijn cooking chef gebruikt die het temperen voor mij heeft gedaan.
10. Met een kwastje bedek je de vormen met een dunne laag chocolade; zodra deze is gekristalliseerd, voeg je een tweede dunne laag toe en laat je opnieuw kristalliseren.
11. De panna cotta : volle room 1, agar-agar suiker 1 vanillestokje of een eetlepel vanille-extract of andere smaak Verwarm de room met de vanille.
12. Meng de suiker en de agar-agar, en voeg deze al roerend toe aan de warme room.
13. Kook op laag vuur gedurende 2 tot 3 minuten, regelmatig roerend (het mengsel moet koken).
14. Laat de room afkoelen terwijl je regelmatig roert voordat je deze in de coques giet (als je het te heet giet, kun je ze laten smelten).
15. Plaats alles daarna in de koelkast.