

Panna cotta og sjokoladeformer

Ingrédients

- 300g sjokolade til dekking
- 600g hel fløte
- 1,8g agar agar
- 60g sukker
- 1 vaniljestang eller en spiseskje vaniljeekstrakt eller annen smak

Préparation

1. Etter sjokolademoussen til jul, her er en annen rask og enkel dessertidé til jul som kan lages uten kakeform eller fryser.
2. Hvis du ikke har tid, kan du til og med bruke ferdige sjokoladeformer og bare lage panna cotta og til slutt kan du selvfølgelig endre oppskriften etter din smak: skall av mørk sjokolade, melk eller dulcey, panna cotta med vanilje, kaffe, appelsinblomst.
3. det er opp til deg!
4. Ingredienser :Jeg har brukt vanilje Norohy og sjokolade Caraïbes fra Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabatt på hele nettstedet (tilknyttet).
5. Utstyr :Jeg har brukt min Cooking Chef fra Kenwood for å temperere sjokoladen: kode FLAVIE = 3 valgfri tilbehør gratis ved kjøp av en cooking chef / kode FLAVIEDREAM = tilbehøret pastamaskin og multifunksjonsbolle + en Le Creuset-form gratis ved kjøp av en Cooking chef / kommersiell samarbeid.
6. Min kapselform kommer fra Guy Demarle: henvisningskode FLAVIE10 som skal oppgis ved registrering for 10 gratis (tilknyttet).
7. Forberedelsestid: 45 minutter + tid for krystalliseringFor 12 små kapsler : Skallet av sjokolade : sjokolade til dekking Temperer sjokoladen din, enten ved å følge tempereringskurven, eller i en rask versjon: smelt forsiktig, uten å overstige 40/45°C, 2/3 av sjokoladen din.
8. Tilsett deretter resten av den finhakkede sjokoladen og bland godt til all sjokoladen er smeltet.
9. Jeg har brukt min cooking chef som har gjort tempereringen for meg.
10. Bruk en pensel til å dekke formene dine med et tynt lag sjokolade; når det har krystallisert, tilsett et annet tynt lag og la det krystallisere.
11. Panna cotta : hel fløte 1, agar agar sukker 1 vaniljestang eller en spiseskje vaniljeekstrakt eller annen smak Varm opp fløten med vaniljen.
12. Bland sukkeret og agar-agar, og hell dem deretter i fløten mens du rører godt.
13. La det koke på lav varme i 2 til 3 minutter mens du rører regelmessig (blandingen må være i kok).
14. La fløten avkjøles mens du rører regelmessig før du heller den i skallene (hvis du heller den for varm, risikerer du å smelte dem).
15. Deretter plasserer du alt i kjøleskapet.