

Chrupi ce misie z piank  marshmallow

Ingr dients

- 250g czekolady gorzkiej lub mlecznej wed ug preferencji
- 10g elatyny
- 200g cukru kryszta u
- 40g syropu glukozowego
- 60g bia ek jaj
- 60g wody
- 2 y ki ekstraktu waniliowego lub wanilii w proszku
- 50g czekolady mlecznej
- 70g pur e z orzech w laskowych (lub pralin, wybra am pur e z orzech w laskowych, aby nie by o zbyt s odkie)
- 50g pokruszonych wafli dentelle

Pr paration

1. Jaka lepsza wym wka ni   wi ta na koniec roku, aby po czy  czekolad , piank  i chrupi cy pralinowy dodatek?
2. W tym przepisie zainspirowa am si  nied wiadkami Cyril Lignac; sk adaj  si  one z czekoladowej pow oki, waniliowej pianki i chrupi cego pralinowego orzecha laskowego.
3. Sprz  t :Forma do nied wiadk w Guy Demarle (Kod polecaj cy FLAVIE10 = 10  zni ki przy rejestracji) U y am mojego Cooking Chef Kenwood do temperowania czekolady oraz do przygotowania pianki: kod FLAVIE = 3 akcesoria do wyboru gratis przy zakupie cooking chefa / kod FLAVIEDREAM = akcesoria do wa kowania i miska wielofunkcyjna + naczynie Le Creuset gratis przy zakupie Cooking chefa / wsp  praca komercyjna.
4. Sk adniki :U y am ekstraktu waniliowego Norohy & czekolady guanaja od Valrhona : kod ILETAITUNGATEAU na 20% zni ki na ca ej stronie (partner).
5. U y am pur e z orzech w laskowych Koro : kod ILETAITUNGATEAU na 5% zni ki na ca ej stronie (niepartner).
6. Czas przygotowania : 1h10 + czas krystalizacji Na 12 du ych nied wiadk w : Pow oka czekoladowa : czekolady gorzkiej lub mlecznej wed ug preferencji Rozpu  bardzo powoli czekolad  w k pieli wodnej lub w mikrofal wce, regularnie mieszaj c (je li potrafisz, mo esz tak e j  temperowa , aby uzyska  jeszcze bardziej b yszcz c  i chrupi c  czekolad).
7. P dzlem pokryj formy cienk  warstw  czekolady na ca ej powierzchni.
8. Pianka : elatyny cukru kryszta u syropu glukozowego bia ek jaj wody 2 y ki ekstraktu waniliowego lub wanilii w proszku Umie   elatyn  w misce z zimn  wod .
9. W garnku wlej wod , cukier i glukoz  i podgrzewaj mieszk .
10. Gdy osi gnie 115 C, zacznij ubija  bia ka na sztywn  pian .
11. Gdy syrop osi gnie 130 C, wlej go na ubite bia ka, ubijaj c na rednich obrotach.
12. R wnocze nie odci nij elatyn  i rozpu  j  przez kilka sekund w mikrofal wce lub w k pieli wodnej.
13. Wlej j  do bezy, a nast pnie dodaj wanili .
14. Kontynuuj ubijanie przez kilka minut, aby lekko sch odzi  piank .
15. Nast pnie wlej piank  do r kawa cukierniczego i nape nij formy nied wiadk w do 2/3 (trzeba zostawi miejsce na chrupi cy dodatek i czekolad  do zamkni cia nied wiadk w).
16. Prawdopodobnie zostanie ci troch  pianki, mo esz j  wla  do nat uszczonej formy i pozostawi  do krystalizacji przed pokrojeniem w kostki.

17. Chrupi cy orzech laskowy : czekolady mlecznej purée z orzechów laskowych (lub pralin, wybra am purée z orzechów laskowych, aby nie by o zbyt s odkie) pokruszonych wafli dentelle Rozpu łczekolad , dodaj purée z orzechów laskowych, a nast pnie pokruszone wafle dentelle.
18. Rozprowad łprzygotowanie na piance.
19. Pozostaje tylko zamkn łnied wiadki roztopion łczekolad .
20. Pozwól im krystalizowa , a nast pnie wyjmij nied wiadki z formy i delektuj si !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com