

Panna cotta i czekoladowe muszelki

Ingrédients

- 300g czekolady do pokrycia
- 600g mietany kremówki
- 1,8g agar-agar
- 60g cukru
- 1 laska wanilii lub yka ekstraktu waniliowego lub inny aromat

Préparation

1. Po czekoladowej piance na Bo e Narodzenie, oto drugi pomys łna szybki i atwy deser bo onarodzeniowy, do zrobienia bez formy do loga i zamra arki.
2. Je li nie masz czasu, mo esz nawet u y łgotowych form czekoladowych i tylko przygotowa łpanna cott łta na koniec mo esz oczywi cie zmodyfikowa łprzepis wed ug w asnych upodoba : skorupa z ciemnej czekolady, mlecznej lub dulcey, panna cotta waniliowa, kawowa, z kwiatem pomara czy... to zale y od Ciebie!
3. Sk adniki :U y em wanilii Norohy i czekolady Caraïbes od Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU na 20% zni ki na ca ej stronie (partner).
4. Sprz łt :U y em mojego Cooking Chefa Kenwood do temperowania czekolady: 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 / wspó praca komercyjna.
5. Moja forma kabosza pochodzi od Guy Demarle: kod polecaj cy FLAVIE10 do podania przy rejestracji na 10 gratis (partner).
6. Czas przygotowania : 45 minut + czas krystalizacjiDla 12 ma ych kaboszy : Skorupa z czekolady : czekolady do pokrycia Temperuj swoj łczekolad , albo zgodnie z jej krzyw łtemperowania, albo w wersji szybkiej: powoli rozpu ł2/3 czekolady, nie przekraczaj c 40/45°C.
7. Nast pnie dodaj reszt łdrobno posiekanej czekolady i dobrze wymieszaj, a łca a czekolada si łrozpu ci.
8. U y em mojego cooking chefa, który wykona łtemperowanie za mnie.
9. Za pomoc łp dzla pokryj swoje formy cienk łwarstw łczekolady; po jej skrzystalizowaniu dodaj drug łcienk warstw , a nast pnie pozostaw do skrzystalizowania.
10. Panna cotta : mietany kremówki 1, agar-agar cukru aska wanilii lub yka ekstraktu waniliowego lub inny aromat Podgrzej mietan łz wanili .
11. Wymieszaj cukier i agar-agar, a nast pnie wsyp je do gor cej mietany, dobrze mieszaj c.
12. Gotuj na ma ym ogniu przez 2 do 3 minut, regularnie mieszaj c (mieszanka powinna wrze).
13. Pozwól mietanie lekko ostygn , regularnie mieszaj c, zanim wlejesz j łdo skorup (je li wlejesz j łzbyt gor c , mo esz je stopi).
14. Nast pnie umie łwszystko w lodówce.