

Płysie z wanili , orzechami laskowymi i czekolad

Ingrédients

- 518g mleka pe nego
- 165g mietany p ynnej pe nej
- 120g cukru
- 50g glukozy atomizowanej
- 50g mleka w proszku odt uszczonego
- 4g stabilizatora do lodów
- 150g puree z orzechów laskowych
- 65g wody
- 85g wie ego mleka pe nego
- 2g soli
- 2g cukru
- 60g mas a
- 80g m ki
- 125g jaj ca ych
- 210g czekolady Caraïbes
- 270g p ynnej mietany

Préparation

1. Jeden z najcz stszych deserów we Francji, a jednak tutaj nie by o jeszcze, profiterolki!
2. Oto moja wersja, bardzo prosta z lodami z orzechów laskowych i wanilii, które doskonale komponuj łsi łz sosem czekoladowym.
3. Mo ecie oczywi cie u y łlodów ze sklepu, je li nie macie czasu/sprz tu, aby przygotowa łw asne, i ró nicowa smaki wed ug w asnych upodoba , w tym przypadku staje si łto bardzo szybkim do przygotowania deserem, ale zawsze równie dobrym!
4. Sk adniki: U y em wanilii z Madagaskaru od Norohy i czekolady Caraïbes od Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU dla 20% rabatu na ca ym serwisie (powi zany).
5. U y em puree z orzechów laskowych od Koro: kod ILETAITUNGATEAU dla 5% rabatu na ca ym serwisie (niepowi zany).
6. Doprowadzi łdo wrzenia mleko i mietan łz ziarnami wanilii.
7. Nast pnie doda łcukier, glukoz , mleko w proszku i stabilizator, dobrze wymiesza , a nast pnie doprowadzi mieszanin łdo 85°C.
8. Nast pnie doda łpuree z orzechów laskowych, przefiltrowa łmieszanin łi zmiksowa łr cznym blendrem.
9. Sch odzi łw lodówce.
10. Po minimum odzinach w lodówce ponownie zmiksowa łi przela łdo maszyny do lodów lub urafryn.
11. Przechowywa łlody w zamra arce do momentu monta u.
12. Nagrza łpiekarnik do 180°.
13. Doprowadzi łdo wrzenia wod , mleko, sól, cukier i mas o.
14. Zdł łz ognia, doda łprzesian łm k łza jednym razem.
15. Po o y łz powrotem na ogniu i suszy łciasto na ma ym ogniu za pomoc ł opatki przez kilka minut, a łna dnie rondla utworzy si łcienka pow oka.
16. Umie łciasto w misce (lub misce miksera) i lekko wymieszaj, aby ostudzi łprzed dodaniem lekko ubitych jajek, stopniowo na rednich obrotach.
17. Poczekaj, a łciasto b dzie jednolite przed ka dym dodaniem.

18. Zatrzymaj mieszanie, gdy ciasto będzie miało białyszcy wygląd: ciasto wykonana palcem w ciasto powinna się zamknąć.
19. Wyciskaj małe pizze (w zależności od wielkości, jak robicie, powinniście mieć od 25 do 30 małych pizziów).
20. Posypa trochę cukrem pudrem, a następnie piec pizze w 180°C przez 30 minut.
21. Ostudzić.
22. Rozpuścić czekoladę, a następnie stopniowo wlewać gorący miod, dobrze mieszać, aby uzyskać gładki białyszcy glazur; w razie potrzeby użyć blendera ręcznego.
23. Następnie wypiekać pizze kulkami miodu, umieścić 3 pizze na talerzu, posłać glazurą czekoladową, a następnie dodać kilka posiekanych orzechów laskowych.
24. Podawać od razu i smacznego!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com