

Lody czekoladowe z brownie

Ingrédients

- 35g ciemnej czekolady 70% kakao
- 30g masła
- 1 jajko
- 40g cukru pudru
- 30g maki
- 200g ciemnej czekolady 66% kakao
- 250g pełnego mleka
- 4 łyżeczki jaj
- 100g cukru
- 250g mietany kremówki

Préparation

1. Wreszcie udało mi się stworzyć przepis mojej maszyny do lodów do zamrażarki, więc wracam z nowymi przepisami na lody na to lato!
2. Zaczynam od tych lodów czekoladowych & brownie: bardzo kremowe i czekoladowe lody z kawą kami brownie, bardzo proste do wykonania!
3. Jak zawsze w przypadku domowych lodów, polecam wyjąć ją kilka minut przed degustacją, aby uzyskać dobrą konsystencję.
4. Sprzęt: Termometr Używam sorbetnicę Kenwood dostosowaną do mojego robota Chef Titanium.
5. Składniki: Używam czekolad Karahibes & Guanaja z Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU na 20% zniżki na całym serwisie (afiliacyjnie).
6. Brownie: ciemnej czekolady 70% kakao masła 1 jajko cukru pudru maki Szczypta soli Kawa kami czekolady lub kruchych kuleczek lub orzechy według własnego gustu Rozpuść czekoladę z masłem.
7. Ubij jajko z cukrem, a następnie dodaj roztopione masło i czekoladę.
8. Na koniec dodaj maki, kawę kami/perły i sól, a następnie wlej na blachę o grubości 1 cm.
9. Piecz przez 5 do 10 minut w nagrzanym piekarniku do 180°C, a następnie ostudź przed pokrojeniem na małe kwadraty.
10. Lody czekoladowe: ciemnej czekolady 66% kakao pełnego mleka 4 łyżeczki jaj cukru mietany kremówki Delikatnie roztop czekoladę.
11. Podgrzej mleko.
12. Ubij łyżeczki z cukrem, a następnie wlej gorące mleko na niego.
13. Wlej to wszystko z powrotem do rondelka i gotuj jak krem angielski, do temperatury 85°C.
14. Wlej krem angielski na czekoladę, zmiksuj, aby uzyskać jednolity krem, a następnie całość schłodzić w lodówce.
15. Następnie ubij mietany kremówki i delikatnie dodaj je do kremówki czekoladowej.
16. Wlej masło do swojej sorbetnicy i gdy lody zostaną uzyskane, stopniowo dodawaj masło i kawę kami brownie.
17. Wlej do pojemnika i przechowuj w zamrażarce.
18. W końcu wycignij rożki i smacznego!