

Panna cotta e casquinhas de chocolate

Ingrédients

- 300g de chocolate de cobertura
- 600g de creme de leite integral
- 1,8g de agar-agar
- 60g de açúcar
- 1 vagem de baunilha ou uma colher de sopa de extrato de baunilha ou outro sabor

Préparation

1. Depois da mousse de chocolate de Natal, aqui está uma segunda ideia de sobremesa de Natal rápida e fácil de fazer, sem forma de tronco nem congelador.
2. Se você não tem tempo, pode até usar moldes de chocolate prontos e apenas fazer a panna cotta e, claro, você pode modificar a receita de acordo com seu gosto: casca de chocolate amargo, ao leite ou dulcify, panna cotta de baunilha, café, flor de laranjeira... fica a seu critério!
3. Ingredientes :Eu usei a baunilha Norohy e o chocolate Caraïbes da Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
4. Material :Eu usei meu Cooking Chef da Kenwood para temperar o chocolate: código FLAVIE = 3 acessórios à escolha grátis na compra de um cooking chef / código FLAVIEDREAM = os acessórios laminador e tigela multifuncional + um prato Le Creuset grátis na compra de um Cooking chef / colaboração comercial.
5. Meu molde cabosse vem da Guy Demarle: código de indicação FLAVIE10 a ser informado na inscrição para 10 € grátis (afiliado).
6. Tempo de preparação: 45 minutos + tempo de cristalizaçãoPara 12 pequenas cabosses : A casca de chocolate : de chocolate de cobertura Tempere seu chocolate, seja seguindo sua curva de temperagem, seja de forma rápida: derreta suavemente, sem ultrapassar 40/45°C, 2/3 do seu chocolate.
7. Em seguida, adicione o restante do chocolate picado finamente e misture bem até que todo o chocolate esteja derretido.
8. Eu usei meu cooking chef que fez o tempero para mim.
9. Com um pincel, cubra seus moldes com uma camada fina de chocolate; uma vez que tenha cristalizado, adicione uma segunda camada fina e deixe cristalizar.
10. A panna cotta : de creme de leite integral 1, de agar-agar de açúcar 1 vagem de baunilha ou uma colher de sopa de extrato de baunilha ou outro sabor Aqueça o creme com a baunilha.
11. Misture o açúcar e o agar-agar, depois despeje-os em chuva no creme quente, mexendo bem.
12. Cozinhe em fogo baixo por 2 a 3 minutos, mexendo regularmente (a mistura deve estar em ebulição).
13. Deixe o creme esfriar, mexendo regularmente, antes de despejá-lo nas cascas (se você despejá-lo muito quente, pode derretê-las).
14. Em seguida, coloque tudo na geladeira.