

Chá Quente de Chocolate (marshmallows, xarope de avelã, chantilly)

Ingrédients

- 250g de açúcar
- 250g de água
- 150g de avelãs
- 10g de gelatina
- 200g de açúcar
- 40g de glucose
- 60g de claras de ovo
- 60g de água
- 4 colheres de sopa de xarope de avelã
- 250g de creme de leite
- 25g de açúcar de confeiteiro
- 500g de leite
- 170g de chocolate amargo Caraïbes
- 35g de chocolate ao leite Jivara
- 15g de cacau em pó sem açúcar

Préparation

1. Hoje, deixamos um pouco de lado os bolos para uma deliciosa bebida quente, um chocolate quente bem guarnecido!
2. Você encontrará abaixo a receita do meu chocolate quente com leite, chocolate amargo, chocolate ao leite e cacau em pó, mas também a receita das mini marshmallows, do chantilly e finalmente de um xarope de avelã caseiro para adornar seu chocolate.
3. Você escolhe se prefere puro ou com uma ou mais coberturas, eu não escolhi, coloquei tudo ;) Todas as receitas são fáceis, obviamente, se você estiver com pressa, o chocolate e o chantilly são um bom compromisso, pois ainda é necessária um pouco de paciência para as marshmallows e o xarope de avelã!
4. Na receita, usei como sempre o chocolate Valrhona, se você deseja fazer um pedido para suas receitas de festas, você tem sempre 20% de desconto com o código ILETAITUNGATEAU em Valrhona.
5. Toste as avelãs no forno a 150°C por 20 minutos.
6. Pique-as grosseiramente.
7. Em seguida, leve a água com o açúcar à fervura.
8. Despeje as avelãs dentro, depois cubra a panela e deixe infundir por no mínimo 1 hora (você pode deixá-las durante toda a noite, ou aquecer novamente o xarope, cobrir a panela e deixar infundir novamente, o xarope ficará ainda mais saboroso).
9. Quando o xarope tiver infundido o suficiente, filtre-o para retirar os pedaços e cascas de avelã, depois aqueça-o novamente.
10. Leve à fervura por cerca de 2 minutos, depois despeje o xarope em uma garrafa e deixe esfriar.
11. Seu xarope está pronto!
12. Reidrate a gelatina em água fria, depois escorra-a e derreta-a em banho-maria.
13. Prepare um xarope com a água, o açúcar e a glucose.
14. Quando o xarope atingir 115°C, comece a bater as claras.
15. Quando atingir 130°C, despeje-o sobre as claras.

16. Em seguida, adicione a gelatina derretida e o xarope de avelã, continuando a bater.
17. Coloque a marshmallow em um saco de confeitar com um bico liso e faça tiras finas em uma bandeja untada.
18. Em seguida, polvilhe a marshmallow com partes iguais de amido de milho e açúcar de confeiteiro.
19. Deixe endurecer por algumas horas, depois polvilhe novamente com partes iguais, e corte mini marshmallows.
20. Armazene em uma caixa hermética.
21. Misture o creme e o açúcar, depois bata até obter um chantilly suficientemente firme.
22. Aqueça o leite, depois despeje-o sobre os chocolates e o cacau.
23. !
24. chocolatgggchaudgggChocccoclat chaud (marshmallows, xarope de avelã, chantilly)havilandggg8\$\$\$
Misture bem, depois despeje tudo de volta na panela.
25. Engrosse em fogo baixo, mexendo constantemente até obter a consistência desejada.
26. Adicione, finalmente, o xarope de avelã conforme a quantidade desejada (usei 40-).
27. Despeje o chocolate nas xícaras, depois cubra com chantilly, mini marshmallows e pedaços de avelã.
28. E pronto, aproveite!