

Panna cotta och chokladskalet

Ingrédients

- 300g chokladöverdrag
- 600g vispgrädde
- 1,8g agar agar
- 60g socker
- 1 vaniljstång eller en matsked vaniljextrakt eller annan smak

Préparation

1. Efter julens chokladmousse, här är ett andra snabbt och enkelt juldessertförslag att göra, utan tårtfom eller frys.
2. Om du inte har tid kan du till och med använda färdiga chokladformar och bara göra panna cotta och självklart kan du ändra receptet efter dina smakpreferenser: skal av mörk choklad, mjölkchoklad eller dulcey, panna cotta med vanilj, kaffe, apelsblomma... det är upp till dig!
3. Ingredienser :Jag har använt vanilj Norohy och choklad Caraïbes från Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU för 20% rabatt på hela webbplatsen (affiliat).
4. Utrustning :Jag har använt min Cooking Chef från Kenwood för att temperera chokladen: kod FLAVIE = 3 valfria tillbehör gratis vid köp av en cooking chef / kod FLAVIEDREAM = tillbehören pastamaskin och multifunktionell skål + en Le Creuset-platta gratis vid köp av en Cooking chef / kommersiellt samarbete.
5. Min form för cabosse kommer från Guy Demarle: rekommendationskod FLAVIE10 att ange vid registrering för 10 % rabatt (affiliat).
6. Förberedelsetid : 45 minuter + tid för kristalliseringFör 12 små cabosses : Chokladskalet : chokladöverdrag Temperera din choklad, antingen genom att följa dess tempereringskurva, eller snabbt: smält försiktigt, utan att överstiga 40/45°C, 2/3 av din choklad.
7. Tillsätt sedan resten av din finhackade choklad och blanda väl tills all choklad är smält.
8. Jag har använt min cooking chef som har gjort tempereringen åt mig.
9. Med hjälp av en pensel, täck dina formar med ett tunt lager choklad; när det har kristalliserat, tillsätt ett andra tunt lager och låt det kristallisera.
10. Panna cotta : vispgrädde 1, agar agar socker 1 vaniljstång eller en matsked vaniljextrakt eller annan smak Värm grädden med vaniljen.
11. Blanda socker och agar-agar, och håll dem sedan i regn i den varma grädden medan du rör om ordentligt.
12. Koka på låg värme i 2 till 3 minuter medan du rör om regelbundet (blandningen ska koka).
13. Låt grädden svalna medan du rör om regelbundet innan du håller den i skalen (om du håller den för varm riskerar du att smälta dem).
14. Placera sedan allt i kylskåpet.