

Kremu za dessert za choko-hazelnut kama Danette ya Liège

Ingrédients

- 300g ya maziwa kamili
- 200g ya krimu ya maji kamili
- 100g ya chokoleti ya maziwa Jivara
- 60g ya puree ya karanga
- 15g ya maizena
- 100g ya krimu ya maji kamili
- 10g ya sukari ya unga
- 1 kijiko cha supu cha puree ya karanga

Préparation

1. Nimewahi kutengeneza matoleo kadhaa ya mikate ya dessert hapa (pistachio, vanilla, dulcey) lakini kulikuwa na harufu ambayo labda ni tamu zaidi ya zote: choko-nuts!
2. Krimu yenye chokoleti ya maziwa na karanga, iliyopambwa na chantilly ya karanga kwa athari ya Liège inayovutia zaidi.
3. Hapa kuna dessert rahisi, ya haraka sana, na itawapendeza wote Viungo & vifaa :Nimetumia chokoleti Jivara ya Valrhona : msimbo ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 20% kwenye tovuti yote (mshirika).
4. Vikombe vyangu vya Matfer vinatoka Guy Demarle : msimbo FLAVIE10 wakati wa kujiandikisha kwa 10 bure kwa ununuzi wa 69 (mshirika).
5. Nimetumia puree ya karanga Koro : msimbo ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 5% kwenye tovuti yote (sio mshirika).
6. Muda wa maandalizi : Dakika 20 + kupumzika kwenye baridiKwa watu 6 : Krimu ya dessert : ya maziwa kamili ya krimu ya maji kamili ya chokoleti ya maziwa Jivara ya puree ya karanga ya maizena Katika sufuria, changanya kwa baridi kwa kutumia whisk maizena, maziwa, krimu na puree ya karanga.
7. Kisha, weka sufuria kwenye moto wa kati na pika huku ukichochea bila kusimama mpaka krimu iwe nzito, kama krimu ya pastry.
8. Bila moto, ongeza chokoleti, changanya vizuri, kisha mimina kwenye vyombo vyako vya kibinafsi na uache baridi kabisa kwenye friji.
9. Chantilly ya karanga : ya krimu ya maji kamili ya sukari ya unga 1 kijiko cha supu cha puree ya karanga Wakati mikate imebaridi, panda krimu kuwa chantilly na sukari na puree ya karanga.
10. Weka kwenye mikate kabla ya kufurahia!