

Panna cotta na ganda la chokoleti

Ingrédients

- 300g ya chokoleti ya kufunika
- 600g ya cream ya maziwa kamili
- 1.8g ya agar agar
- 60g ya sukari
- 1 pod ya vanilla au kijiko kimoja cha chai cha extract ya vanilla au ladha nyingine

Préparation

1. Baada ya mousse ya chokoleti ya Krismasi, hapa kuna wazo la pili la dessert ya Krismasi haraka na rahisi kutengeneza, bila mold ya bûche wala friji.
2. Ikiwa huna muda, unaweza hata kutumia molds za chokoleti za kibiashara na kutengeneza tu panna cotta na hatimaye, unaweza kubadilisha mapishi kulingana na ladha zako: ganda la chokoleti nyeusi, maziwa au dulcey, panna cotta ya vanilla, kahawa, maji ya machungwa... ni juu yako!
3. Viungo : Nimetumia vanilla Norohy na chokoleti Caraïbes kutoka Valrhona: msimbo ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 20% kwenye tovuti nzima (ushirikiano).
4. Vifaa : Nimetumia Cooking Chef ya Kenwood kwa ajili ya kutengeneza chokoleti: msimbo FLAVIE = vifaa 3 vya kuchagua vinavyotolewa bure kwa ununuzi wa cooking chef / msimbo FLAVIEDREAM = vifaa vya laminoir na bakuli nyingi + sahani ya Le Creuset inatolewa bure kwa ununuzi wa Cooking chef / ushirikiano wa kibiashara.
5. My mould cabosse inatoka kwa Guy Demarle: msimbo wa ushirikiano FLAVIE10 unapaswa kuandikwa wakati wa kujandikisha kwa 10 bure (ushirikiano).
6. Wakati wa maandalizi: dakika 45 + wakati wa crystallization Kwa cabosses 12 ndogo: Ganda la chokoleti: ya chokoleti ya kufunika Tembeza chokoleti yako, ama kwa kufuata curve yake ya tempering, au kwa njia ya haraka: suluhisha polepole, bila kupita 40/45°C 2/3 ya chokoleti yako.
7. Kisha ongeza sehemu iliyobaki ya chokoleti iliyokatwa vizuri na changanya vizuri hadi chokoleti yote iwe imevunjika.
8. Nimetumia cooking chef yangu ambayo ilifanya tempering kwa ajili yangu.
9. Kwa kutumia brashi, funika molds zako kwa safu nyembamba ya chokoleti; mara tu inapokuwa crystallized, ongeza safu nyingine nyembamba kisha acha ikawa crystallized.
10. Panna cotta: ya cream ya maziwa kamili 1.
11. ya agar agar ya sukari 1 pod ya vanilla au kijiko kimoja cha chai cha extract ya vanilla au ladha nyingine Pasha cream na vanilla.
12. Changanya sukari na agar-agar, kisha mimina kwa mvua kwenye cream moto huku ukichanganya vizuri.
13. Pika kwenye moto wa chini kwa dakika 2 hadi 3 huku ukichanganya mara kwa mara (mchanganyiko unapaswa kuwa kwenye kuchemka).
14. Acha cream ipate joto kidogo huku ukichanganya mara kwa mara kabla ya kuimimina kwenye coques (ikiwa unaimimina ikiwa moto sana, unaweza kuzipunguza).
15. Kisha, weka kila kitu kwenye friji.