

Aiskrimu ya chokoleti na brownie

Ingrédients

- 35g ya chokoleti nyeusi yenye 70% ya kakao
- 30g ya siagi
- 40g ya sukari laini
- 30g ya unga
- 200g ya chokoleti nyeusi yenye 66% ya kakao
- 250g ya maziwa kamili
- 100g ya sukari
- 250g ya krimu maji

Préparation

1. Nimeweza kuweka chombo cha mashine yangu ya kutengeneza barafu kwenye friji, kwa hiyo nimerudi na mapishi mapya ya barafu kwa ajili ya kiangazi hiki!
2. Ninaanza na hili barafu la chokoleti & brownie: barafu lenye krimu na chokoleti iliyojaa vipande vya brownie, rahisi sana kutengeneza!
3. Kama kawaida na barafu za nyumbani, ninapendekeza uitoe dakika chache kabla ya kuitumia ili kupata muundo mzuri wakati wa kula.
4. Vifaa: Kipimajoto Ninatumia mashine ya kutengeneza barafu ya Kenwood inayofaa kwa roboti yangu ya chef titaniu.
5. Viungo: Nimetumia chokoleti za Karibiani & Guanaja za Valrhona: msimbo ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 20% kwenye tovuti nzima (washirika).
6. Muda wa maandalizi: Dakika 30 hivi + muda wa kupoa + dakika 10 za kupika Kwa takriban lita 1 ya barafu: Brownie: ya chokoleti nyeusi yenye 70% ya kakao ya siagi Yai 1 ya sukari laini ya unga Chunusi ya chumvi Vipande vya chokoleti au lulu za krimpy au matunda yaliyokaushwa kulingana na ladha yako Yeyusha chokoleti na siagi.
7. Piga yai na sukari laini, kisha ongeza siagi na chokoleti zilizoyeyuka.
8. Mwisho, ongeza unga, vipande/lulu, na chumvi kisha mimina kwenye tray kwa unene wa takriban 1cm.
9. Pika kwa dakika 5 hadi 10 kwenye oveni iliyopashwa joto mapema katika 180°C kisha acha ipoe kabla ya kukata vipande vidogo.
10. Krimu ya chokoleti ya barafu: ya chokoleti nyeusi yenye 66% ya kakao ya maziwa kamili Vijiko vya mayai 4 ya sukari ya krimu maji Yeyusha chokoleti kwa upole.
11. Pasha maziwa moto.
12. Piga vijiko vya mayai na sukari, kisha mimina maziwa moto juu yake.
13. Mimina yote kwenye sufuria na pika kama krimu ya custard, kwa 85°C.
14. Mimina krimu ya custard juu ya chokoleti, saga ili kuwa na krimu iliyo sawa sawa, kisha wacha ipoe kabisa kwenye friji.
15. Kisha, panda krimu maji hadi iwe nyepesi na ongeza kwa upole kwenye krimu ya chokoleti.
16. Mimina mchanganyiko kwenye mashine yako ya kutengeneza barafu na wakati barafu imekaa, ongeza vipande vidogo vya brownie hatua kwa hatua.
17. Mimina kwenye kontena na hifadhi kwenye friji.
18. Hatimaye, toa koni, na ufurahie!

