

Choco-hazelnut na crème dessert na estilo Danette Liégeois

Ingrédients

- 300g ng buong gatas
- 200g ng buong likidong cream
- 100g ng gatas na tsokolate Jivara
- 60g ng hazelnut puree
- 15g ng cornstarch
- 100g ng buong likidong cream
- 10g ng powdered sugar
- 1 kutsara ng hazelnut puree

Préparation

1. Nagawa ko na ang ilang bersyon ng mga dessert cream dito (pistachio, vanilla, dulcey) ngunit kulang ang isang lasa na marahil ang pinaka-masarap sa lahat: choco-hazelnut!
2. Isang cream na may gatas na tsokolate at hazelnut, tinakpan ng hazelnut whipped cream para sa mas masarap na liégeois effect.
3. Narito ang isang madaling dessert, napakabilis, at tiyak na magugustuhan ng lahat Mga sangkap & kagamitan :Gumamit ako ng tsokolate Jivara mula sa Valrhona : code ILETAITUNGATEAU para sa 20% na diskwento sa buong site (affiliate).
4. Ang aking mga piping bag mula sa Matfer ay galing sa Guy Demarle : code FLAVIE10 sa pag-sign up para sa 10 na ibinibigay sa bawat 69 na pagbili (affiliate).
5. Gumamit ako ng hazelnut puree mula sa Koro : code ILETAITUNGATEAU para sa 5% na diskwento sa buong site (hindi affiliate).
6. Oras ng paghahanda : 20 minuto + pahinga sa malamigPara sa 6 na tao : Ang dessert cream : ng buong gatas ng buong likidong cream ng gatas na tsokolate Jivara ng hazelnut puree ng cornstarch Sa isang kawali, haluin ng malamig gamit ang isang whisk ang cornstarch, gatas, cream at hazelnut puree.
7. Pagkatapos, ilagay ang kawali sa katamtamang apoy at lutuin habang patuloy na hinahalo hanggang sa lumapot ang cream, tulad ng pastry cream.
8. Sa labas ng apoy, idagdag ang tsokolate, haluin nang mabuti, pagkatapos ay ibuhos sa iyong mga indibidwal na lalagyan at hayaang lumamig nang buo sa refrigerator.
9. Ang hazelnut whipped cream : ng buong likidong cream ng powdered sugar 1 kutsara ng hazelnut puree Kapag ang mga cream ay lumamig na, talunin ang cream sa whipped cream kasama ang asukal at hazelnut puree.
10. I-pipe ito sa mga cream bago ka mag-enjoy!