

Panna cotta at tsokolate na balat

Ingrédients

- 300g ng couverture chocolate
- 600g ng buong cream
- 1.8g ng agar agar
- 60g ng asukal
- 1 pod ng vanilla o isang kutsara ng vanilla extract o ibang lasa

Préparation

1. Matapos ang mousse au chocolat ng Pasko, narito ang isang pangalawang ideya ng mabilis at madaling dessert para sa Pasko, nang walang bûche mold o freezer.
2. Kung wala kayong oras, maaari rin kayong gumamit ng mga chocolate molds mula sa tindahan at gawin lamang ang panna cotta at sa wakas, maaari ninyong baguhin ang recipe ayon sa inyong panlasa: dark chocolate shell, milk chocolate o dulcey, panna cotta na may vanilla, kape, o orange blossom... nasa inyo na yan!
3. Mga Sangkap :Gumamit ako ng vanilla Norohy at chocolat Caraïbes mula sa Valrhona: code ILETAITUNGATEAU para sa 20% na diskwento sa buong site (affiliate).
4. Materyal :Gumamit ako ng aking Cooking Chef ng Kenwood para sa tempering ng chocolate: code FLAVIE = 3 accessories na mapipili na libre sa pagbili ng isang cooking chef / code FLAVIEDREAM = ang accessories na laminoir at multifunction bowl + isang Le Creuset na plato na libre sa pagbili ng isang Cooking chef / commercial collaboration.
5. Ang aking moule cabosse ay galing kay Guy Demarle: code ng referral FLAVIE10 na ilalagay sa registration para sa 10 na libre (affiliate).
6. Oras ng paghahanda : 45 minuto + oras ng crystallizationPara sa 12 maliit na cabosses : Ang chocolate shell : ng couverture chocolate I-temper ang inyong chocolate, alinman sa pamamagitan ng pagsunod sa tempering curve nito, o sa mabilis na bersyon: dahan-dahang tunawin, nang hindi lalampas sa 40/45°C ang 2/3 ng inyong chocolate.
7. Idagdag ang natitirang chocolate na pino ang pagkakahati at haluin nang mabuti hanggang sa matunaw ang lahat ng chocolate.
8. Gumamit ako ng aking cooking chef na nag-temper para sa akin.
9. Gamit ang isang brush, takpan ang inyong molds ng isang manipis na layer ng chocolate; kapag ito ay crystallized na, magdagdag ng pangalawang manipis na layer at hayaang mag-crystallize.
10. Ang panna cotta : ng buong cream 1.
11. ng agar agar ng asukal 1 pod ng vanilla o isang kutsara ng vanilla extract o ibang lasa Painitin ang cream kasama ang vanilla.
12. Pagsamahin ang asukal at agar-agar, pagkatapos ay ibuhos ang mga ito sa cream na mainit habang hinahalo nang mabuti.
13. Lutuin sa mahinang apoy sa loob ng 2 hanggang 3 minuto habang regular na hinahalo (dapat umabot sa kumukulo ang timpla).
14. Hayaan ang cream na lumamig habang regular na hinahalo bago ibuhos ito sa mga shell (kung ibubuhos mo ito masyadong mainit, maaari mong matunaw ang mga ito).
15. Pagkatapos, ilagay ang lahat sa refrigerator.