

Panna cotta ve çikolata kabukları

Ingrédients

- 12 küçük kabuk için :
- 300g kaplama ikolatası
- 600g tam ya lı krema
- 1,8g agar agar
- 60g eker
- 1 vanilya ubu u veya bir yemek ka ı ı vanilya özü veya ba ka bir aroma

Préparation

1. Noel ikolata köpü ünden sonra, i te bir ba ka hızlı ve kolay Noel tatlısı fikri, ne bükme kalıbı ne de dondurucu gerektiriyor.
2. Zamanınız yoksa, ticari çikolata kalıplarını kullanabilir ve sadece panna cotta yapabilirsiniz ve elbette, tarifi damak zevkinize göre de i tirebilirsiniz: bitter çikolata kabu u, sütlü veya dulcey, vanilyalı, kahveli, portakal ie i aromalı panna cotta... size kalmı !
3. Malzemeler :Ben Norohy vanilyası ve Valrhona'nın Karayip ikolatasını kullandım: tüm sitede %20 indirim için kod ILETAITUNGATEAU (ba lı).
4. Malzeme :Ben Kenwood Cooking Chefimi çikolatayı temperlemek için kullandım: kod FLAVIE = bir cooking chef alımında seçti iniz 3 aksesuar hediye / kod FLAVIEDREAM = bir Cooking chef alımında laminoir ve çok fonksiyonlu kova + bir Le Creuset tabak hediye / ticari i birli i.
5. Benim kabuk kalıbım Guy Demarle'dan: 10 hediye almak için kayıt sırasında FLAVIE10 referans kodunu belirtin (ba lı).
6. Hazırlama süresi: 45 dakika + kristalle me süresi12 küçük kabuk için : Çikolata kabu u : kaplama ikolatası ikolatanızı temperleyin, ya temperleme e risini takip ederek ya da hızlı versiyonla: ikolatanızın 2/3'ünü yava a eritin, 40/45°C'yi geçmeyin.
7. Ardından, ince do ranımı kalan ikolatanızı ekleyin ve tüm çikolata eriyene kadar iyice karı tırın.
8. Benim cooking chef'im temperlemeyi benim için yaptı.
9. Bir fırça yardımıyla kalıplarınızı ince bir çikolata tabakası ile kaplayın; kristalle tikten sonra ince bir ikinci kat ekleyin ve tekrar kristalle mesini bekleyin.
10. Panna cotta : tam ya lı krema 1, agar agar eker 1 vanilya ubu u veya bir yemek ka ı ı vanilya özü veya ba ka bir aroma Kremayı vanilya ile ısıtın.
11. eker ve agar-agar'ı karı tırın, ardından sıcak krema içine yava a ekleyin ve iyice karı tırın.
12. Karı ım kaynamaya ba layana kadar kısık ate te 2-3 dakika pi irin (karı ım kaynamalıdır).
13. Kremayı düzenli olarak karı tırarak ılımaya bırakın, ardından kabuklara dökün (ok sıcak dökerseniz, kabukları eritme riski vardır).
14. Sonra her eyi buzdolabına koyun.