

Çikolatalı dondurma ve brownie

Ingrédients

- 35g %70 kakao oranlı bitter çikolata
- 30g tereya ı
- 1 yumurta
- 40g toz eker
- 30g un
- 200g %66 kakao oranlı bitter çikolata
- 250g tam ya lı süt
- 4 yumurta sarısı
- 100g eker
- 250g krema

Préparation

1. Sonunda dondurma makinemin kabını dondurucuya koyabildim, bu yüzden bu yaz için yeni dondurma tarifleri ile kar ınızdayım!
2. Çikolatalı & brownie'li bu dondurma ile ba lıyorum: kremesi ve çikolatalı, brownie parçaları serpi tirilmi , yapımı çok basit bir dondurma!
3. Her zaman oldu u gibi ev yapımı dondurmalarda, tadına tam kıvamında varmak için birkaç dakika önceden çıkarmanızı tavsiye ederim.
4. Malzemeler: Termometre Kenwood sorbet yapıcı kullanıyorum ve titanium ef robotuma uygun.
5. çindekiler: Caraibes & Guanaja Valrhona çikolatalarını kullandım: web sitesinde %20 indirim için ILETAITUNGATEAU kodu (ba lı).
6. Brownie: %70 kakao oranlı bitter çikolata tereya ı 1 yumurta toz eker un Bir tutam tuz Damla çikolata veya çıtır inci veya iste e göre kuruyemi Çikolatayı tereya ı ile eritin.
7. Yumurtayı toz eker ile çırpın, ardından eritilmi tereya ı ve çikolatayı ekleyin.
8. Son olarak un, damla/inci çikolata ve tuzu ekleyin, ardından yakla ık 1 cm kalınlı ında bir tepsiye dökün.
9. 180°C önceden ısıtılmı fırında 5 ila 10 dakika pi irin, ardından küçük kareler halinde kesmeden önce so umaya bırakın.
10. Çikolatalı dondurma: %66 kakao oranlı bitter çikolata tam ya lı süt 4 yumurta sarısı eker krema Çikolatayı yava ça eritin.
11. Sütü ısıtın.
12. Yumurta sarılarını ekerle çırpın, ardından üzerine sıcak sütü dökün.
13. Tüm karı ımı tencereye geri dökün ve ngiliz kreması gibi 85°C'de pi irin.
14. ngiliz kremasını çikolatanın üzerine dökün, pürüzsüz bir kıvam alması için karı tırın, ardından tamamen so utun.
15. Ardından kremayı çırpın ve çikolataya dikkatlice ekleyin.
16. Karı ımı dondurma makinenize dökün ve dondurma olu tu unda, brownie parçalarını yava ça ekleyin.
17. Bir kaba dökün ve dondurucuda saklayın.
18. Son olarak, külahları çıkarın ve afiyetle tadını çıkarın!