

فوندان الشوكولاتة مع آيس كريم الفانيليا



يعتبر «فوندان الشوكولاتة» الذي يقدم مع «آيس كريم الفانيليا» من أشهى الحلويات المحببة للكبار والصغار، ويقول أندريه فويتوفيتشي، شيف مطعم «بلو سي فود آسيا» إن هذه الوصفة من أصناف الحلويات اللذيذة، وتتميز بأنها بسيطة المكونات وسهلة التحضير.

المكونات:

400 جم شوكولاتة، 400 جم زبدة غير مملحة، 320 جم سكر ناعم، طحين 110 جم لجميع الاستخدامات، 400 جم بيض كامل.

طريقة التحضير:

تُقطع الزبدة مكعبات صغيرة وتحفظ خارج الثلاجة، ثم تحضّر وعاء لحمام الماء الساخن للشوكولاتة، لتذوب مع الزبدة، ويُرفع الخليط عن الحمام المائي ويُترك ليبرد لمدة 2-3 دقائق، ويتم مزج السكر مع البيض في الخلاط أو

بطريقة الخفق حتى يذوب السكر، وإضافة خليط الشوكولاتة، وتخلط بلطف

تستخدم ملعقة مطاطية لمزج خليط البيض والشوكولاتة مع إضافة الدقيق ببطء، ثم يتم ملء أكياس الأنابيب بخليط الفوندان الجاهز، ولقالب الحلقة الفولاذية، توضع قطعة من ورق الخبز داخل القالب، أو يتم استخدام الفرشاة المخصصة للتلميع مع بعض الزبدة

يؤخذ 100 جرام من مزيج الفوندان في طبق، ويُحفظ في الثلاجة لمدة ساعة أو ساعتين، ويُسخن الفرن على حرارة «190 درجة مئوية، وخبزها 9 دقائق، وتقدم في طبق مع «آيس كريم فانيليا

"حقوق النشر محفوظة" لصحيفة الخليج. © 2024