

Βάφλα με κουβερτούρα ION και παγωτό σοκολάτας, από τον Μιχάλη Σαράβα και το ionsweets.gr!

- Ποσότητα
- 6 μερίδες
- Επίπεδο

Easy

Για την βάφλα με κουβερτούρα ION και παγωτό σοκολάτας θα χρειαστούμε:

1. Έτοιμη βάφλα
2. Κουβερτούρα ION
3. Παγωτό της αρεσκείας μας (π.χ : παγωτό σοκολάτα)
4. Για το ντεκόρ : λευκή κουβερτούρα ION

Συστατικά

- Για την έτοιμη βάφλα με κουβερτούρα ION θα χρειαστούμε
- 1 συσκευασία (με 2 ή 4 τεμάχια βάφλα)
- 200 γρ κουβερτούρα ION
- Για το παγωτό θα χρειαστούμε
- 250 ml γάλα
- 150 ml κρέμα γάλακτος
- 60 γρ ζάχαρη λευκή κρυσταλλική
- 50 γρ κουβερτούρα ION
- Για το ντεκόρ με λευκή σοκολάτα ION θα χρειαστούμε
- 200 γρ λευκή κουβερτούρα ION
- Θα χρειαστούμε επιπλέον: Κατσαρόλα, λεκάνη, οικιακή παγωτομηχανή, σύρμα, θερμόμετρο για τρόφιμα,

αντικολλητικό χαρτί.

Οδηγίες

- 1. Για την έτοιμη βάφλα με κουβερτούρα ION : Λιώνουμε την κουβερτούρα ION σε μπεν-μαρί μέχρι την θερμοκρασία των 30 C (μετράμε την θερμοκρασία με το θερμόμετρο για τρόφιμα) και βουτάμε την έτοιμη βάφλα μέσα στην ρευστή κουβερτούρα ION. Τοποθετούμε σε αντικολλητικό χαρτί και την αφήνουμε να σταθεροποιηθεί εντελώς.
 - 2. Για το παγωτό : Τοποθετούμε το γάλα, την κρέμα γάλακτος και την λευκή κρυσταλλική ζάχαρη μέσα σε μια κατσαρόλα και σε χαμηλή φωτιά ζεσταίνουμε μέχρι το σημείο βρασμού. Αφαιρούμε την κατσαρόλα από την φωτιά και αφήνουμε για 2 λεπτά να πέσει λίγο η θερμοκρασία. Λιώνουμε την μαύρη σοκολάτα ION σε μπεν-μαρί. Προσθέτουμε την λιωμένη μαύρη σοκολάτα μέσα στο ζεστό μείγμα και ανακατεύουμε με ένα σύρμα μέχρι να ομογενοποιηθούν όλα τα υλικά πλήρως. Αφήνουμε να κρυώσει εντελώς όλο το μείγμα.
 - 3. Τοποθετούμε στον παγωμένο κάδο της παγωτομηχανής και αναδεύουμε μέχρι να αποκτήσει το μείγμα την υφή του παγωτού που επιθυμούμε. Τοποθετούμε στην κατάψυξη.
 - 4. Για το ντεκόρ λευκής κουβερτούρας : Μέσα σε μια κατσαρόλα λιώνουμε την ψιλοκομμένη λευκή κουβερτούρα ION.
 - 5. Σύνθεση: Χρησιμοποιούμε σαν βάση μια βάφλα με επικάλυψη κουβερτούρας ION. Προσθέτουμε μια μπάλα παγωτό με κουβερτούρα ION και προαιρετικά μια ακόμα βάφλα. Επικαλύπτουμε ή κάνουμε γραμμές κατά βούληση σε μια θερμοκρασία περίπου των 30 C με την λευκή κουβερτούρα ION.
- Μερίδες : 6
 - Έτοιμο σε : 60 Λεπτά
 - Είδος Συνταγής : [Συνταγή chef](#)
 - Συστατικά : [γάλα](#), [κρέμα γάλακτος](#), [κρυσταλλική](#)

[ζάχαρη](#), [σοκολάτα κουβερτούρα](#), [σοκολάτα κουβερτούρα λευκή](#)

Σχετικά με το Σεφ



Μιχάλης Σαράβας

Έχει τελειώσει τη Σχολή Τουριστικών Επαγγελματιών στην Ανάβυσσο με την ειδικότητα του τεχνίτη ζαχαροπλάστη και αρτοποιού. Έχει συμμετάσχει σε πρόγραμμα μετεκπαίδευσης στο ecole ferrandi (Γαλλία-Παρίσι), επίσης στην ειδικότητα του τεχνίτη ...

[Περισσότερα για τον σεφ...](#)

<http://ionsweets.gr/recipe-items/%CE%B2%CE%AC%CF%86%CE%BB%CE%B1-%CE%BC%CE%B5-%CE%BA%CE%BF%CF%85%CE%B2%CE%B5%CF%81%CF%84%CE%BF%CF%8D%CF%81%CE%B1-%CE%B9%CE%BF%CE%BD-%CE%BA%CE%B1%CE%B9-%CF%80%CE%B1%CE%B3%CF%89%CF%84%CF%8C-%CF%83%CE%BF/>