

# Μπανόφι με παγωτό βανίλια και σταγόνες κουβερτούρας κλασική ION, από τον Μιχάλη Σαράβα και το [ionsweets.gr](http://ionsweets.gr)!

- Ποσότητα
- 2 τεμάχια
  - Επίπεδο

[Moderate](#)

Για το μπανόφι με παγωτό βανίλια και σταγόνες κουβερτούρας σοκολάτας κλασική ION θα χρειαστούμε :

1. Κράμπλ (που θα αποτελεί την βάση του μπανόφι)
2. Toffee καραμέλας
3. Παγωτό βανίλια (έτοιμο)
4. Για το ντεκόρ:

παγωτό μπανάνα (έτοιμο – προαιρετικά)

Σταγόνες κουβερτούρας κλασική ION

## Συστατικά

- Για το κράμπλ θα χρειαστούμε
- 60 γρ βούτυρο
- 60 γρ ζάχαρη λευκή κρυσταλλική
- 120 γρ αλεύρι μαλακό
- Για το toffee καραμέλας θα χρειαστούμε
- 50 γρ ζάχαρη λευκή κρυσταλλική
- 100 γρ κρέμα γάλακτος 35% λιπαρά
- 20 γρ βούτυρο
- 1 γρ αλάτι
- Για την γέμιση (συμπληρωματικά) θα χρειαστούμε
- 100 γρ παγωτό βανίλια (έτοιμο)
- 1 τεμάχιο μπανάνα μέτριου μεγέθους
- Για το ντεκόρ θα χρειαστούμε
- 60 γρ παγωτό μπανάνα (προαιρετικά)
- 80 γρ σταγόνες κουβερτούρας κλασική ION

•

Θα χρειαστούμε επιπλέον: Λεκάνη, τηγάνι, μικρό κατσαρόλι, σύρμα, κουτάλι της σούπας, μαχαιράκι, κουπ παγωτού για μικρές μπαλίτσες, ταψί, αντικολλητικό χαρτί ψησίματος, 2 τεμάχια ποτήρια της αρεσκείας μας.

## Οδηγίες

- 1. Για το κράμπλ: Τοποθετούμε μέσα σε μια λεκάνη το βούτυρο με την λευκή κρυσταλλική ζάχαρη και ανακατεύουμε με το χέρι μέχρι να μαλακώσει το βούτυρο (να γίνει δηλαδή σαν αλοιφή) και να ενωθεί με την ζάχαρη. Προσθέτουμε το μαλακό αλεύρι (κοσκινισμένο) και συνεχίζουμε το ανακάτεμα με το χέρι μέχρι να γίνει μια ζύμη που θρύβει. Απλώνουμε σε ταψί με αντικολλητικό χαρτί ψησίματος και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 C για 10 – 15 λεπτά περίπου μέχρι να πάρει το κράμπλ ένα καφεκίτρινο χρώμα. Αφήνουμε στο εξωτερικό περιβάλλον έτσι ώστε το κράμπλ να κρυώσει εντελώς.
- 2. Για το toffee καραμέλας: Τοποθετούμε την λευκή κρυσταλλική ζάχαρη μέσα σε ένα μικρό τηγάνι και ζεσταίνουμε σε μέτρια φωτιά (χωρίς να ανακατεύουμε) έτσι ώστε να λιώσει και να πάρει ένα ξανθό – καφέ ανοικτό χρώμα. Παράλληλα σε ένα κατσαρολάκι ζεσταίνουμε την κρέμα γάλακτος, αλλά προσέχουμε να μην βράσει. Μόλις πάρει το επιθυμητό χρώμα η καραμέλα προσθέτουμε την ζεστή κρέμα γάλακτος και ανακατεύουμε με ένα κουτάλι μέχρι να ενωθούν τα υλικά μεταξύ τους. Αφήνουμε να

βράσουν για 1 λεπτό περίπου και αφαιρούμε από την φωτιά το τηγάνι. Προσθέτουμε το βούτυρο και το αλάτι και συνεχίζουμε το ανακάτεμα με το κουτάλι μέχρι να ενωθούν όλα τα υλικά πολύ καλά. Αφήνουμε στο εξωτερικό περιβάλλον το toffee καραμέλας να κρυώσει εντελώς.

• 3.Σύνθεση του μπανόφι: Σε 1 ποτήρι της αρεσκείας μας τοποθετούμε στην βάση κράμπλ, κόβουμε την μπανάνα σε μικρά κομμάτια, απλώνουμε toffee από πάνω και σταγόνες μαύρης κουβερτούρας ION. Στην συνέχεια βάζουμε μέσα στο ποτήρι μια στρώση παγωτό βανίλια και επαναλαμβάνουμε την διαδικασία σε μικρότερες ποσότητες από ότι αρχικά (δηλαδή προσθέτουμε με την σειρά λίγο κραμπλ – κομματάκια μπανάνας – λίγο toffee καραμέλας).

• 4.Για το ντεκόρ: προαιρετικά προσθέτουμε μια μπάλα παγωτό μπανάνα με λίγο κραμπλ – toffee και σταγόνες μαύρης κουβερτούρας ION στην επιφάνειά του.

• Μερίδες : 2

• Έτοιμο σε : 50 Λεπτά

Σχετικά με το Σεφ



**Μιχάλης Σαράβας: Έχει τελειώσει τη Σχολή Τουριστικών Επαγγελματιών στην Ανάβυσσο στην ειδικότητα του pastry chef (ζαχαροπλάστη και αρτοποιού). Έχει συμμετάσχει σε πρόγραμμα μετεκπαίδευσης στην Γαλλία-Παρίσι όσο αφορά την ειδικότητα Pastry and Bakery ...**

**[Περισσότερα για τον σεφ..](#)**

<https://tinyurl.com/y3oofql8>