Panna Cotta

Fiche recette D14+
Panna Cotta à froid

Ingrédients	Quantité
Crème	250 gr
Lait	250 gr
Carraghénane Iota	1 gr
Sucre	50 gr

Préparation	10 mn
Cuisson	
Portions	8

Processus de Fabrication

Panna Cotta

Faire chauffer le lait, la crème et le sucre, ajouter la moitié du pain d'épices émietté.
Laisser infuser 1 heure puis passer au chinois.
Porter à ébullition votre mélange à panna cotta, ajouter le Iota carraghenane puis mixer. Couler dans les moules de votre choix.

Mousse de Panna Cotta

Faire chauffer le lait, la crème et le sucre. Mixer le tout puis laisser refroidi à 60° et mettre en siphon à crème. Gazer 2 fois et servir dans des emporte-pièce froids ou un contenant froid afin de précipiter la gélification.

www.emotionfood.ch
Contact : info@emotionfood.ch