

Panna Cotta - Version classique adaptée au Companion

	Nombre 4 Personnes	<i>Version avec le robot Companion</i>  COOKING By Cath
	Préparation 10 minutes	
	Cuisson 8 minutes	
	Pause 12 heures	
		DESSERT

INGREDIENTS :

- 500ml crème liquide entière (30% de matières grasses)
- 100g sucre
- 2 feuilles de gélatine* (Feuille de 2g à 200 Blooms)
- 1 sachet de sucre vanillé

ETAPE N°1

- Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide pendant 10 minutes.

ETAPE N°2

Accessoires :
BATTEUR

Paramètres :
Vit.4 / 95°C / 8 mn

- Positionner le batteur dans la cuve du robot
- Verser dans la cuve : la crème, le sucre et le sucre vanillé.
- Fermer le couvercle (bouchon position MIN) et lancer le robot avec les paramètres Vitesse 4, température 95°C et durée 8 minutes

ETAPE N°3

- Oter les feuilles de gélatine de l'eau
- Essorer les feuilles de gélatine.

ETAPE N°4

Accessoires :
BATTEUR

Paramètres :
Vit.6 / -- / 1 mn

- Effectuer au préalable les réglages du robot avec la vitesse sur 6 et la durée sur 1 minute.
- Ajouter la gélatine dans la cuve du robot
- Fermer rapidement le couvercle (bouchon position MIN) et lancer le programme saisi.

ETAPE N°5

- Oter l'écume qui s'est formée à la surface de la Panna Cotta** et verser la préparation dans des ramequins.
- Mettre au frigo 4h minimum (idéalement 12h)

- Servir très frais***



© Copyright : Reproduction interdite sans accord préalable

Astuces By Cath

* Rendez-vous sur passionsbycath.fr pour en savoir plus sur les gélifiants alimentaires : leur utilisation et les équivalences entre gélatine en feuille, en poudre ou agar-agar.

Retrouvez-y aussi la référence d'une gélatine sans porc.

** Si votre gélatine ne s'est pas dissoute correctement et forme des morceaux, utiliser l'Ultrablade pour la mixer correctement (vitesse 7 - 10 secondes)

*** Servir la panna cotta sur un coulis de mangue ou de fruits rouges et agrémenter de quelques éclats de pistaches grillées.