

PANNA COTTA AL CARAMELLO



Chef: Monica Copetti

Gluten Free

Method

Per 84 porzioni

Portare a bollore la panna con il latte, versare il preparato di panna cotta con una frusta e lasciarlo sul fuoco per 1 minuto da quando avrà ripreso il bollore. Versare la panna cotta negli stampi monoporzione e lasciare riposare in frigorifero almeno 2 ore. Nel frattempo preparare le decorazioni al caramello. Scaldare a fuoco medio un tegame antiaderente e sciogliere lo zucchero semolato senza toccarlo (se mescolato con un cucchiaino si formeranno dei cristalli che poi non si scioglieranno più). Appena avrà assunto un colore ambrato togliere dal fuoco e versarlo su un foglio di carta da forno e, aiutandosi con una spatola, eseguire forme astratte. Lasciarle asciugare ed utilizzarle come decorazione. Per forme più nette si possono usare dei coppapasta, l'importante è prepararle quando lo zucchero non è ancora solidificato. Servire la panna cotta guarnendo con zucchero caramellato e decorazioni.

Menù Ingredients

1 confezione Panna Cotta - DZ1
200 g. Zucchero caramellato - DNO

Ingredients

3.5 l. Latte fresco intero
3.5 l. Panna fresca
1 kg. Zucchero semolato