PANNA COTTA AL CARAMELLO



Ingredienti Menù

1 confezione Panna Cotta - DZ1

200 g. Zucchero caramellato - DN0

Ingredienti

3.5 l. Latte fresco intero

3.5 l. Panna fresca

1 kg. Zucchero semolato

Chef: Monica Copetti

Senza glutine

Procedimento

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 cucchiaio 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 srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)