

Panna cotta fruits de la passion délice Pinacolada



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
192463	Le sorbet Kalamansi 2,5 L / 1,625 kg Ma Très Bonne Glace	10 Boule
276982	Appareil pour Panna Cotta vanille bourbon UHT 1L Elle et Vire	0.4 Litre
	Fruits de la passion	5 Pièce
	Gélatine	15 Feuille
	Billes de chocolat	100 Gramme

Etapes de préparation

- 1 Réaliser la gelée de fruits : ramollir la gélatine en la remettant en température dans un récipient de cuisson. Intégrer rapidement la pulpe de fruits de la passion chaude
- 2 Déposer le mélange dans une coupe. Afin d'obtenir une forme oblique, incliner votre coupe à l'aide d'un support
- 3 Réserver la coupe en chambre froide à 0/+3°C pendant quelques heures
- 4 Remettre en température la panna cotta à +65°C et la laisser légèrement refroidir pour éviter un choc thermique trop important. Puis, couler la panna cotta sur la première couche de gelée. Réserver à nouveau la coupe à 0/+3°C
- 5 Déposer des billes de chocolat sur la dessus du montage et finir par une boule de sorbet Kalamansi