

Panna cotta aux cerises



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 1 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
276982	Appareil pour Panna Cotta vanille bourbon UHT 1L Elle et Vire	120 Gramme
184106	Purée de fraises sucrée 1 kg Andros	10 Gramme
	Cerises noires	7 Gramme
	Sirop de fraise	20 Centilitre
	Chocolat noir	10 Gramme
	Agar-agar	10 Gramme

Etapes de préparation

- 1 Travailler dans des moules en demi-sphères flexipan
- 2 Remonter l'appareil pour panna cotta en température. Ajouter l'agar agar (4 g). Après petite ébullition, couler dans les moules en demi-sphères. Passage en cellule de refroidissement rapide pendant 2h
- 3 Préparation des cœurs de la panna cotta : dans des moules flexipan beaucoup plus petit en demi-sphères, mettre la purée de fraise et des cerises noires à l'état surgelé. Mettre au congélateur
- 4 Pendant ce temps, préparer la queue de cerise en chocolat
- 5 Pour le nappage de la cerise : remonter en température le sirop avec l'agar-agar (6 g) jusqu'à petite ébullition. Réserver
- 6 À la sortie de la cellule de refroidissement rapide de la première demi-sphère de panna cotta, enlever une partie avec une cuillère parisienne pour le cœur. Déposer le cœur de purée de fraise et de cerises noires
- 7 Enfin, coller la deuxième demi-sphère préalablement chauffée sur une plaque à pâtisserie pour que les deux sphères se collent
- 8 Repasser l'ensemble en cellule de refroidissement rapide
- 9 Préparer le glaçage. Glacer les sphères de panna cotta. Et ajouter la queue de cerise au chocolat

Panna cotta aux cerises