

Panna cotta exotique



Budget :



Ingrédients pour 10 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
19989	Brunoise de fruits exotiques 1 kg	200 Gramme
211093	Appareil pour Panna Cotta vanille bourbon UHT 1L Elle et Vire	600 Gramme
99674	Coulis de fruits exotiques 500 g	150 Gramme
	Fruit de la passion	50 Gramme

Recette

1. Préparer la brunoise de fruits avec un sirop (150 d'eau pour 150 g de sucre pour 1 kg de fruits) et réserver au frais pendant 1h avant de servir
2. Mettre en décongélation préalable le coulis de fruits jaunes
3. Remonter en température la panna cotta vanillée soit dans la brique au four vapeur ou au bain-marie, soit à la casserole défait de son emballage d'origine
4. **Pour la réalisation du montage**

Couler la première couche de panna cotta. Passer en cellule de refroidissement 10 minutes pour la bloquer. Ajouter le coulis de fruits jaunes avec le fruit de la passion gratté. Couler la seconde couche de panna cotta. Bloquer le tout en cellule. En finition, déposer une cuillère à café de brunoise de fruits exotiques dessus