



Atelier Panna Cotta

publié le 08/03/2021

Descriptif :

Réalisations de panna cottas, coulis de framboise :)

PANNA COTTA italienne



Ingrédients	Quantité	Matériels
Pour 4 personnes :		
Crème fraîche entière	60 cL	<i>casserole</i>
Sucre	60 g	<i>bol</i>
Agar agar	2 g	
Vanille	/	
Coulis de fruits	/	

Etapes de préparation

1. Faire chauffer la crème (garder 1 cs pour l'agar agar) avec le sucre et le parfum
2. Diluer l'agar agar dans la petite quantité de crème
3. Ajouter au mélange sur feu doux en mélangeant de temps en temps, jusqu'à ébullition (la crème doit atteindre au moins 90°C pour que l'agar agar puisse agir en tant que gélifiant)
4. Garnir les ramequins au 3/4, attendre que cela refroidisse, stocker au réfrigérateur 2h
5. Dresser en versant le coulis sur le dessus et remettre au frais 2h









Puis verser le coulis de framboise sur le dessus.