



la recette de la Panna Cotta

publié le 12/03/2021

Bonjour à tous.

Pour la recette de cette semaine nous allons vous proposer la recette de la panna cotta.

Pour son élaboration et pour satisfaire le ventre de nos 300 clients nous avons besoin de :

- ▶ 24 litres de crème liquide
- ▶ 2.4 kg de sucre semoule
- ▶ 1/2 litre de vanille
- ▶ 100 feuilles de gélatine
- ▶ 3 bottes de menthe
- ▶ 6 litres de coulis de fruits rouges.

Pour la préparation rien de plus simple : bien mélanger la crème avec le sucre et la vanille et faire frémir le tout.

Pendant que votre préparation monte en température faites tremper vos feuilles de gélatine dans de l'eau froide afin de les ramollir et de les dissoudre un peu (attention à pas mettre trop d'eau).

Une fois votre préparation chaude et vos feuilles de gélatine prêtes, mélanger le tout en fouettant énergiquement.

Verser votre appareil dans un contenant approprié (style verrine) .Mettre le tout au frigo 2 bonnes heures. Pour une meilleure présentation (à chacun sa guise) une fois votre panna cotta prise verser sur le dessus un couche de coulis de fruits rouges et une belle feuille de menthe (c'est ce que nous allons faire à Raymond Bouyer !!!) et voilà c'est prêt à être dégusté.

Bonne préparation et bonne dégustation.

A la semaine prochaine.

Le service de restauration.



**Académie
de Poitiers**

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.

Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.