

Ricette PROPANNACOTTA IOTA

Una ricetta originale dell'École Valrhona



Come una crème brûlée Vegetale

325 g	Latte d'avena
40 g	Olio di noce di Cocco
50 g	Zucchero semolato
3 g	Pro Pannacotta Iota SOSA
1 pz.	Baccelli di vaniglia

Riscaldare il latte, l'olio di cocco e mettere in infusione i baccelli di vaniglia incisi e raschiati. A 50 °C aggiungere lo zucchero precedentemente miscelato con Iota Pro Pannacotta e portare il composto a 80/85 °C. Lasciare raffreddare e colare a 50 °C. Questa gelatina fredda può essere miscelata dopo la gelificazione per fluidificarla, colarla di nuovo in modo che si rapprenda.

Suggerimento: È possibile realizzare la ricetta senza Iota Pro Pannacotta. Sostituire gli X g di pectina con XX g di gelatina. Se realizzate la ricetta con la gelatina, non è obbligatorio portare tutto a ebollizione.

Coprire al momento di servire con una foglia di opalina (foglia di caramello) :Ricetta *gli Essentiels* di Valrhona 7.2.