

Recettes PROPANNACOTTA IOTA

Une recette originale de l'Ecole Valrhona



Pannacotta Inspiration Amande

- 500 g Lait d'amandes**
- 2 g Pro Pannacotta Iota SOSA**
- 5 g Sucre semoule**
- 400 g INSPIRATION Amande**

Chauffer le lait d'amandes à 40/45°C et ajouter le sucre préalablement mélangé à la Iota Pro Pannacotta et chauffer l'ensemble minimum à 85°C.

Emulsionner sur la couverture en ajoutant le liquide plusieurs fois.

Terminer en mixant pour parfaire l'émulsion, en prenant soin de ne pas incorporer d'air.

Couler à une température de 40°C, puis placer au réfrigérateur en protégeant la surface avec un papier film.