

Recettes PROPANNACOTTA IOTA

Une recette originale de l'Ecole Valrhona



Pannacotta de mangue

- 400 g Pulpe de mangue**
- 50 g Sucre semoule**
- 50 g Eau**
- 3 g Pro Pannacotta Iota SOSA**

Chauffer l'eau et ajouter le sucre préalablement mélangé à la Iota Pro Pannacotta afin de réaliser un sirop en chauffant minimum à 85°C. Mélanger à la pulpe de mangue décongelée à l'aide d'un mixer. Laissez refroidir et à 50°C couler dans un contenant puis laisser gélifier au réfrigérateur.

Astuce : Cette gelée froide pourra être mixée après gélification pour la fluidifier, la couler de nouveau afin qu'elle regélifie. En décor, parsemer de crispy mangue.