Recettes PROPANNACOTTA IOTA

Une recette originale de l'Ecole Valrhona

Comme une crème brulée Végétale

325 g	Lait d'avoine
40 g	Huile de Noix de Coco
50 g	Sucre semoule
3 g	Pro Pannacotta Iota SOSA
1 pce/s	Gousse de vanille

Chauffer le lait, l'huile de coco et infuser les gousses de vanille fendues et grattées.
A 50°C, ajouter le sucre préalablement mélangé à la Iota Pro Pannacotta et porter l'ensemble à 80/85°C.
Laissez refroidir et à 50°C couler.
Cette gelée froide pourra être mixée après gélification pour la fluidifier, la couler de nouveau afin qu'elle regélifie.

Astuce : Recouvrir au moment de servir, d'une feuille d'Opaline (feuille de caramel) : Recette *Les Essentiels* de Valrhona 7.2.