

## Recetas PROPANNACOTTA IOTA

Una receta original de la École Valrhona



### Como una crème brulée Vegetal

325 g	<b>Bebida de avena</b>
40 g	<b>Aceite de coco</b>
50 g	<b>Azúcar</b>
3 g	<b>Pro Pannacotta (iota)</b>
1 pza(s)	<b>SOSA</b>
	<b>Vaina de vainilla</b>

Calentar la leche, el aceite de coco e infusionar las vainas de vainilla rajadas y raspadas.

A 50 °C, añadir el azúcar anteriormente mezclado con la Iota Pro Pannacotta y llevarlo todo a 80/85 °C.

Dejar enfriar y a 50 °C verter.

Esta gelée fría podrá batirse después de gelificación para fluidificarla, verterla de nuevo para que vuelva a gelificar.

Truco: Cubrir en el momento de servir, con una hoja de Opalina (hoja de caramelo): Receta *Los Esenciales* de Valrhona 7.2.