

Recetas PROPANNACOTTA IOTA

Una receta original de la École Valrhona



Pannacotta de mango

- 400 g Pulpa de mango**
- 50 g Azúcar**
- 50 g Agua**
- 3 g Pro Pannacotta (iota) SOSA**

Calentar el agua y añadir el azúcar anteriormente mezclado con la Iota Pro Pannacotta para realizar un sirope calentando al menos a 85 °C. Mezclar con la pulpa de mango descongelada con una batidora. Dejar enfriar y a 50 °C verter en un recipiente después dejar gelificar en la nevera.

Truco: Esta gelée fría podrá batirse después de gelificación para fluidificarla, verterla de nuevo para que vuelva a gelificar. En decoración, esparcir crispy de mango,