

Recetas PROPANNACOTTA IOTA

Una receta original de la École Valrhona



Pannacotta Inspiration Almendra

- 500 g Bebida de almendras**
- 2 g Pro Pannacotta (iota) SOSA**
- 5 g Azúcar**
- 400 g INSPIRATION Almendra**

Calentar la leche de almendras a 40/45 °C y añadir el azúcar anteriormente mezclado con la Iota Pro Pannacotta y calentar todo a menos a 85 °C.

Emulsionar sobre la cobertura añadiendo el líquido en varias veces.

Batir para emulsionar completamente, procurando no incorporar aire.

Verter a una temperatura de 40 °C y reservar en la nevera protegiendo la superficie con papel film.