

LAS PANACOTTA CHOCOLAT



LAS PANACOTTA CHOCOLAT

PARA UNAS 12 PANACOTTAS DE 40 G

PANACOTTA IVOIRE

2 g gelatina
100 g leche entera
5 g glucosa
170 g **IVOIRE 35 %**
200 g nata entera líquida
2 g polvo de vainilla

PANACOTTA DULCEY

2 g gelatina
100 g leche entera
5 g glucosa
170 g **DULCEY 32 %**
200 g nata entera líquida

PANACOTTA AZÉLIA

2 g gelatina
100 g leche entera
5 g glucosa
180 g **AZÉLIA 35 %**
200 g nata entera líquida

PANACOTTA JIVARA

2 g gelatina
100 g leche entera
5 g glucosa
170 g **JIVARA 40 %**
200 g nata entera líquida

PANACOTTA CARAÏBE

2 g gelatina
100 g leche entera
5 g glucosa
180 g **CARAÏBE 66 %**
200 g nata entera líquida

REALIZACIÓN

Mojar la gelatina en el agua fría. Calentar la leche y la glucosa después añadir la gelatina escurrida. Verter en tres veces sobre el chocolate fundido. Añadir la nata fría. Batir con ayuda de una batidora de brazo vigilando que no se incorpore aire. Verter en los recipientes y cristalizar unas horas en la nevera.