

LE PANNECOTTE AL CIOCCOLATO



LE PANNECOTTE AL CIOCCOLATO

PER CIRCA 12 PANNECOTTE DI 40 G

PANNACOTTA IVOIRE

2 g di gelatina
100 g latte intero
5 g glucosio
170 g **IVOIRE 35%**
200 g panna intera liquida
2 g vaniglia in polvere

PANNACOTTA DULCEY

2 g di gelatina
100 g latte intero
5 g glucosio
170 g **DULCEY 32%**
200 g panna intera liquida

PANNACOTTA AZÉLIA

2 g gelatina
100 g latte intero
5 g glucosio
180 g **AZÉLIA 35%**
200 g panna intera liquida

PANNACOTTA JIVARA

2 g di gelatina
100 g latte intero
5 g glucosio
170 g **JIVARA 40%**
200 g panna intera liquida

PANNACOTTA CARAÏBE

2 g di gelatina
100 g latte intero
5 g glucosio
180 g **CARAÏBE 66%**
200 g panna intera liquida

REALIZZAZIONE

Immergere la gelatina in acqua fredda. Riscaldare il latte con il glucosio, poi aggiungere la gelatina strizzata. Versare in tre volte sul cioccolato fuso. Aggiungere la panna fredda. Frullare con un mixer a immersione, assicurandosi di non incorporare aria. Versare nei contenitori e lasciar cristallizzare per alcune ore in frigorifero.