

# LES PANACOTTA CHOCOLAT



  
**VALRHONA**  
Imaginons le meilleur du chocolat®

# LES PANACOTTA CHOCOLAT

POUR ENVIRON 12 PANACOTTA DE 40 G

## PANACOTTA IVOIRE

2 g de gélatine  
100 g lait entier  
5 g glucose  
170 g **IVOIRE 35%**  
200 g crème entière liquide  
2 g poudre de vanille

## PANACOTTA DULCEY

2 g de gélatine  
100 g lait entier  
5 g glucose  
170 g **DULCEY 32%**  
200 g crème entière liquide

## PANACOTTA AZÉLIA

2 g de gélatine  
100 g lait entier  
5 g glucose  
180 g **AZÉLIA 35%**  
200 g crème entière liquide

## PANACOTTA JIVARA

2 g de gélatine  
100 g lait entier  
5 g glucose  
170 g **JIVARA 40%**  
200 g crème entière liquide

## PANACOTTA CARAÏBE

2 g de gélatine  
100 g lait entier  
5 g glucose  
180 g **CARAÏBE 66%**  
200 g crème entière liquide

## RÉALISATION

Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide. Chauffer le lait et le glucose puis ajouter la gélatine essorée. Verser en trois fois sur le chocolat fondu. Ajouter la crème froide. Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant en veillant à ne pas incorporer d'air. Verser dans les contenants et faire cristalliser quelques heures au réfrigérateur.