

Panna cotta Cappuccino

Temps de préparation : 15 min
Temps de cuisson : 6 min

Recette pour votre
Cook'in

Guy
Demarle

INGRÉDIENTS

Panna cotta au café (12 petites tasses)

- 6 g de gélatine en feuilles
- 400 g de crème liquide Fleurette entière 30%MG
- 80 g d'essence de café maison

Gelée de café

- 2 g de gélatine en feuilles

- 150 g d'eau
- 40 g d'essence de café maison





Dressage et finition

- de la chantilly au mascarpone ou nata (sur le club)
- des paillettes de chocolat
- des grains de café (en chocolat)

PANNA COTTA AU CAFÉ (12 PETITES TASSES)





La veille : Réaliser mon "Essence de café" (recette sur le club ou sur le blog pour Cook'in®).

Le lendemain : Dans un récipient, réhydrater les feuilles de gélatine dans de l'eau froide au moins 10 minutes. Verser la crème dans le bol puis l'essence de café (pas de sucre car mon essence en contient). Chauffer 4 minutes - 100°C - vitesse 3. (sans verre doseur). Ajouter la gélatine essorée. Mélanger 40 secondes - vitesse 5. Lisser la crème par 1 tour - fonction Turbo. Verser dans des tasses ou verrines transparentes. Placer au réfrigérateur.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Crèmes, essence de café	4 min	100°C	3	
	Gélatine	40 sec		5	
		1 tour			Turbo

GELÉE DE CAFÉ

Dans un récipient, réhydrater la feuille de gélatine dans de l'eau froide au moins 10 minutes. Faire bouillir l'eau et l'essence de café maison, 2 minutes - 100°C - vitesse 3. (sans verre doseur). Ajouter la gélatine essorée. Mélanger 20 secondes - vitesse 5. Réserver dans le pichet verseur (à bec). Laisser refroidir un peu. Quand les crèmes panna cotta sont prises, verser la gelée délicatement en plaçant le bec contre la paroi de la tasse. Replacer au réfrigérateur jusqu'à la prise totale.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Eau, essence de café	2 min	100°C	3	
	Gélatine	20 sec		5	

DRESSAGE ET FINITION

Réaliser une crème chantilly au mascarpone (ou ma recette nata sur le club). Placer dans une poche à douille avec douille décor cannelé. Dresser sur la gelée prise. Parsemer quelques paillettes sur la chantilly. Placer 1 grain de café sur la pointe. Replacer au frais jusqu'au moment du dessert.

Autour de ma table <http://www.autourdematable.com/>

Pour vos commandes sur le site GOURMANDISES, utilisez ce code : BEA05248 (0=zéro)