

Panna Cotta (alle fragole)

Categoria: Dolci vari e desserts

Data: 08.05.2013

Ingredienti per 10 Personen al 100% (quantità netta)

5 dl	Latte
5 dl	Panna 25%
120 g	Zucchero cristallizzato
10 g	Gelatine foglie x 1.5g
0.3 pc	Vaniglia
0.2 pc	Scorza di limone
10 g	Menta fresca
	Per la guarnizione
450 g	Fragole fresche
50 g	Zucchero cristallizzato
2 cl	Succo di limone

Mise en place

- Mettere a bagno i fogli di gelatina in acqua fredda
- Lavare bene il limone e grattugiare la sua scorza
- Tagliare il baccello di vaniglia per il lungo
- Lavare e tagliare in quattro le fragole
- Preparare le cocotte per il budino
- Lavare le foglie di menta

Preparazione

- Portare la panna ed il latte ad ebollizione con il baccello di vaniglia e la scorza di limone
- Aggiungere lo zucchero e farlo sciogliere
- Togliere dal fuoco
- Strizzare bene i fogli di gelatina
- Aggiungere la gelatina alla massa bollente
- Lasciar sciogliere bene
- Passare il tutto al passino
- Versare la massa negli stampi monoporzioni e lasciar raffreddare
- Sistemare poi nel frigorifero
- Marinare le fragole con lo zucchero, il succo di limone

Servizio

- Rovesciare la panna cotta sul piatto
- Guarnire con le fragole marinate e foglie di menta
- A secondo della stagione si può servire con un coulis di frutta fresca oppure una composta di frutta.

OSSERVAZIONE

- CON 9 GRAMMI DI GELATINA PER UN LITRO DI LIQUIDO AVREMO UNA PANNA COTTA MORBIDA E DELICATA
- SE SI VOLESSE FARE LA PANNA COTTA IN STAMPI E TAGLIARE LE PORZIONI BISOGNA AGGIUNGERE 1,5 GRAMMI DI GELATINA PER LITRO DI MASSA