



Panna Cotta



LauraPalaciosMacedo
ARTE CULINARIO

Panna Cotta



Ingredientes:

(para 10 a 12 porciones)

500 gr de crema de leche líquida (tipo Lyncott)

200 gr de leche entera

100 gr de azúcar refinado

10 gr de grenetina neutra (290 a 300 Bloom)

50 gr de agua

2 cdas de extracto puro de vainilla

Notas:

- La panna cotta se prepara con crema de origen animal.
- Utiliza 18 gramos de grenetina hidratada en 90 gr de agua si es de 160 bloom o 14 gr hidratada en 70 gr de agua, si es de 200 bloom.
- Puedes sustituir ex extracto de vainilla por las semillas de 1 vaina y agregarlas antes de calentar la leche.
- Puedes usar un solo molde o bien, moldes individuales.

Salsa de frutos rojos:

200 gr de frutos rojos frescos o congelados

100 gr de azúcar refinado

20 gr de agua

Necesitarás:

Frambuesas o frutos rojos variados y frescos para decorar

Hojas de menta fresca para decorar

LauraPalaciosMacedo
ARTE CULINARIO



www.laurapalaciosmacedo.com

Panna Cotta



Procedimiento:

1. Hidrata la grenetina en el agua y deja reposar 10 minutos.
2. Vierte en una olla la crema de leche junto con el azúcar. Lleva a fuego medio y calienta hasta que el azúcar se disuelva, pero cuidando que no rompa el hervor.
3. Una vez caliente, retira del fuego y agrega la grenetina hidratada. Remueve constantemente hasta que se disuelva por completo.
4. Para que la panna cotta quede tersa, te recomiendo pasar la mezcla por un colador de malla fina.
5. Vierte la mezcla en un solo molde o en moldes individuales. Deja enfriar a temperatura ambiente por dos horas y luego y refrigera por lo menos 8 horas o de preferencia durante toda la noche.

Prepara la salsa de frutos rojos:

6. Coloca en una licuadora o procesador de alimentos todos los ingredientes. Muele hasta obtener una mezcla con tozos de fruta o muele por completo si deseas un coulis.
7. Vierte la salsa en un recipiente o para un coulis: con la ayuda de un colador de malla fina y reserva en refrigeración hasta su uso.

Desmolda:

8. Para que te sea fácil desmoldar, sumerge el molde (o moldes individuales) en agua caliente por unos segundos y se desmoldará con facilidad.
9. Decora a tu gusto con frambuesas, hojas de menta o una combinación de frutos rojos y sirve con salsa o coulis.

¡Disfruta!

LauraPalaciosMacedo
ARTE CULINARIO



www.laurapalaciosmacedo.com