

CITROMOS- FEHÉR CSOKOLÁDÉS

PANNA COTTA

Callebaut® CHOCOLATE ACADEMY™ - Belgium

AZ ÜDÍTŐ CSOKOLÁDÉ DESSZERT

Panna cotta:



HOZZÁVALÓK:

- 380 g tej
- 4 citrom reszelt héja
- 60 g zselatin
- 200 g Callebaut W2 fehér csokoládé
- 380 g félig felvert 35% tejszín



Karamellizált banán:

HOZZÁVALÓK:

- 4 db banán, felszeletelve
- 400 g kristálycukor
- 200 g tejszín
- 1 db vaníliarúd
- 2 kávéskanál őrölt koriander

ELKÉSZÍTÉS:

Forraljuk fel a tejet, néhány percre áztassuk benne a citromhéjat, majd szűrjük le. Adjuk hozzá a csokoládét és a beáztatott zselatint, miután elolvadtak, botmixer segítségével egyneműsítsük. Hűtsük le 35 °C-ra és keverjük hozzá a tejszínt. Adagoljuk poharakba és hűtőszekrényben hűtsük le.

A karamellizált banánhoz a tejszínt forraljuk fel a vaníliával és a korianderrel. Karamellizáljuk a cukrot, majd adjuk hozzá a tejszínt és a banánt. Addig főzzük, amíg a banán megpuhul, de ne főzzük teljesen szét. A kihűlt panna cottát az elkészült banán karamellel tálaljuk.



A hozzávalókat keresd kínálatunkban!
www.gwn.hu
Tel:+36 28/920-900