Panacotta de coco



Tiempo de preparación: 180 Min

Ingredientes

Crema de leche: 335 Gramos
Leche de coco: 395 Centímetros cúbicos
Leche Condensada: 300 Gramos
Leche: 225 Centímetros cúbicos
Gelatina sin sabor: 10 Gramos

Para el almíbar

Agua: 150 Centímetros cúbicos
Azucar: 125 Gramos
Escamas de coco: 150 Gramos

Para el terminado

Trozos de cacao: A gusto
Hojas De Menta : A gusto

Preparación de la Receta

Para la leche de coco

- Licuar la mitad del agua, coco rallado y agregar de a poco el agua restante
- Trabajar por 2 minutos hasta tener una mezcla lisa y homogénea
- Pasar por colador y lienzo
- Reservar por un lado la eche de coco y por otro lado la pulpa colada seca

Para la panacota

- Calentar *crema*, leche y leche de coco hasta romper hervor
- Agregar leche condensada, mezclar bien y apagar el fuego
- Hidratar la *gelatina* con el agua y una vez hidratada llevar a microondas por 15 segundos Hasta disolver bien la *gelatina*

- Añadir la *gelatina* disuelta a la mezcla de líquidos y unir bien
- Llevar a vasos individuales y llevar a frío hasta que tome cuerpo.

Para las escamas escarchadas

- Colocar agua en una ollita y en el centro agregar el azúcar
- Calentar hasta formar un *almíbar* mas denso y fuera de fuego incorporar las escamas de coco
- Revolver suavemente hasta que vaya bajando de temperatura y se comiencen a escarchar
- Seguir mezclando sin romper las escamas hasta enfriar y cada escama se haya escarchado

Para el armado

- Colocar sobre la panacota fría escamas escarchadas y terminar decorando con nibs de cacao y hojas de *menta*

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/panacotta-de-coco