

# 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>