Panna cotta crocante

Ingredientes

Panna cotta de especias

Crema para batir: 540 grs.
Crujiente de fruta cristalizada:
Agua: 50 Ml.
Nuez Moscada: 1 Pizca
Azucar: 50 grs.
Canela En Polvo: 3 g
Grenetina: 10 grs.

Para el crujiente de fruta cristalizada

Chocolate blanco a punto: 40 grs
Galleta de barquillo: 200 grs
Naranja cristalizada picada: 10 grs
Piña cristalizada picada: 10 grs
Higos cristalizados picados: 1/2 Pza
Pasas blancas picadas: 5 grs
Piñón blanco tostado: 20 grs

Para la decoración

Crema Batida: 50 Ml.
Discos de chocolate: 6
Crumbles: 30 grs
Matizador Cobre:

Preparación de la Receta

Para el crujiente de frutas cristalizadas y chocolate blanco

- Mezclamos todos los ingredientes junto con suficiente *chocolate* blanco para que solo se pegue.
- Refrigeramos hasta que esté bien sólido y picamos.

Para la panna cotta de especias

- Mezclamos *crema* con las *especias* y hervimos, retiramos del fuego y dejamos infusionar durante10 minutos.
- Agregamos la *grenetina* hidratada y fundida.
- Dejamos enfriar y mezclamos con el crujiente.
- Volcamos en los vasos y llevamos al frío.

Para el montaje

- Colocamos un poco de crujiente.
- Terminamos con un disco de *chocolate* pintado con matizador cobre encima del vaso y colocamos un crujiente sobre el disco.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/panna-cotta-crocante