

Panna cotta de frutos rojos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Coulis de frutos rojos

Almibar: 100 cc

Frutos rojos: 200 grs.

Crema inglesa

Leche: 500 cc

Azucar: 150 grs.

Yemas: 6 Unidades

Esencia De Vainilla: 1 cdita.

Figuras de tuile

Miel: 2 cdas.

Azucar: 180 grs.

Harina: 180 grs.

Manteca: 90 g

Claros: 4 Unidades

Opcional

Frutas frescas:

Cacao:

Azucar impalpable:

Panna cotta

Esencia De Vainilla: 1 Cantidad necesaria

Queso mascarpone: 120 grs.

Azucar: 125 grs.

Frutos rojos: 200 grs.

Crema de leche: 600 cc

Gelatina sin sabor: 10 grs.

Preparación de la Receta

Panna cotta

- Hidrate la *gelatina* con agua, disuelva sobre baño María y deje bajar la temperatura.
- En un bowl bata la *crema* de leche a medio punto.
- Incorpore el queso mascarpone, el azúcar y bata hasta que tome cuerpo.
- Agregue la esencia de vainilla, los frutos rojos y mezcle suavemente.
- Añada la *gelatina* y mezcle con cuidado.
- Distribuya en moldes individuales, emparejar la superficie y lleve al frío durante 1 y 1/2 hora o hasta que tome consistencia.

Crema inglesa

- Lleve la leche a hervor.
- En un bowl mezcle las yemas con el azúcar y la esencia de vainilla.
- Vierta la leche sin dejar de mezclar.
- Vuelva al fuego y revuelva hasta que espese ligeramente.
- Deje enfriar antes de servir.

Coulis de frutos rojos

- En una bowl disponga los frutos rojos con el azúcar y deje macerar durante 20 minutos.
- Procese la fruta hasta obtener un puré.
- Agregue el *almíbar* y termine de procesar.

Figuras de tuile

- En un bowl combine la *harina*, las claras, la miel, el azúcar y la *manteca* derretida hasta obtener una pasta lisa.
- Deje reposar en la heladera durante 1 hora y rellene una manga pastelera.
- Sobre una lámina siliconada forma bastones con la masa.
- Cocine en el horno caliente durante 7 minutos aproximadamente.

Presentación

- En el centro de un plato desmolde una panna cotta, rocíe los bordes con el coulis, la salsa inglesa y decore con las figuras de tuile y gajos de frutas frescas.
- Espolvoree los bordes del plato con azúcar impalpable y cacao.
- Los frutos rojos a elegir pueden ser *arándanos*, moras, frambuesas y/o frutillas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/panna-cotta-de-frutos-rojos>