



Кофейная панакотта с соленой карамелью

Пошаговый рецепт

Блины и оладьи

Кексы и маффины

Мороженое

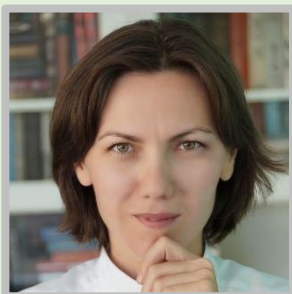
Печенье

Пироги и пирожки

Торты и пирожные

Другое

Продукты и инвентарь. Процесс приготовления



Приветствую!

Для приготовления этого десерта Вам потребуются следующие продукты и инвентарь:



Продукты*:

Для панакотты

- ✓ Сливки (33%-35%) 200 г.
- ✓ Молоко 100 г.
- ✓ Сахар 50 г.
- ✓ Зерна кофе 30 г.
- ✓ Желатин 5 гр.

Для соленой карамель

- ✓ Сливки (33%-35%) 75 г.
- ✓ Сахар 75 г.
- ✓ Соль 2 г.



Инвентарь:

- ✓ Кухонные весы
- ✓ Сотейник
- ✓ Чаши для смешивания продуктов
- ✓ Десертные стаканчики для подачи панакотты

* - в расчете на 6 десертных стаканчиков объемом 75 мл.)

Соленая карамель

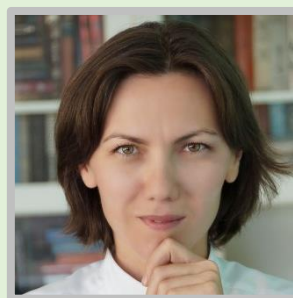
1. Сливки перелейте в сотейник и поставьте прогреваться на средний огонь.
2. Тем временем растопите сахар. Для этого насыпьте небольшое количество сахара в сотейник - так, чтобы только покрыть дно тонким слоем. Поставьте сотейник на огонь (мощность высокая, но не максимальная) и дождитесь растворения первой порции сахара, не перемешивая его. Можно потряхивать сотейник, чтобы сахар равномерно прогревался.
3. Как только первая порция сахара растопилась (превратилась в почти прозрачную жидкость светлого цвета), начинайте по чуть-чуть добавлять оставшийся сахар. Сначала буквально по 1 ст.л. и перемешивайте, дожидаясь полного растворения каждой новой порции. Чем больше у вас будет уже растопленного сахара, тем больше Вы можете добавлять в следующую новую порцию. Т.е. сначала по 1 ст.л., потом 2 и т.д.
4. Когда весь сахар растопился и стал жидким (без видимых крупинок) убавьте огонь до минимума и начинайте понемногу вводить горячие (почти кипящие) сливки.
5. Будьте очень осторожны, так как пойдет активное парообразование, смесь будет очень сильно булькать (поэтому сотейник должен быть достаточного объема). Хорошо перемешивайте после добавления каждой порции сливок, до однородности.

6. Введите таким образом все сливки, поддержите карамель немного на огне, затем снимите сотейник с огня, добавьте соль.
7. Разлейте карамель с десертные стаканчики высотой 5-7 мм. и поставьте стаканчики в холодильник, чтобы карамель остыла.

Кофейная панакотта

1. Молоко перелейте в сотейник, добавьте зерна кофе (их можно слегка измельчив, положив в пакет и постучав по нему скалкой) и доведите до кипения. Накройте плотной крышкой и оставьте на 10-15 минут, чтобы молоко впитало аромат кофе.
2. Затем процедите молоко и доведите его вес до первоначально по рецепту (часть молока впитается в зерна кофе).
3. Желатин замочите в холодной воде. Если Вы используете листовой желатин, то замочите в произвольном количестве воды, а если гранулированный – то залейте 30 мл воды (из расчета 1:6).
4. В сотейник налейте сливки, ароматизированное молоко и сахар. Доведите смесь почти до кипения, периодически помешивая. Затем снимите сотейник с огня и добавьте набухший желатин. (если использовали листовой – отожмите его от излишков воды) и хорошо размешайте до полного растворения желатина.
5. Дайте смеси чуть-чуть остыть, чтобы она не была слишком горячей и разлейте панакотту в стаканчики с карамелью.
7. Уберите в холодильник на 3-4 часа.
8. Когда панакотта стабилизируется украсьте ее зернами кофе.

Готово!!!!)



Приятного аппетита!