

Panna cotta Cappuccino

16

Par Cathy B.

Gourmet expert

Conseillère Guy Demarle

Préparation :	15 min
Cuisson :	6 min
Froid :	05 h
Coût :	1
Difficulté :	1
Nombre de personnes :	12

[signaler un problème](#)

INGREDIENTS

Panna cotta au café (12 petites tasses)

6 g de gélatine en feuilles 400 g de crème liquide Fleurette entière 30%MG
80 g d'essence de café maison

Gelée de café

2 g de gélatine en feuilles 150 g d'eau 40 g d'essence de café maison

Dressage et finition

de la chantilly au mascarpone ou nata (sur le club) des paillettes de chocolat
des grains de café (en chocolat)

PRÉPARATION

Accessoires	Durées	°C	Vitesse	Turbo ou pétrissage
-------------	--------	----	---------	---------------------

PANNA COTTA AU CAFÉ (12 PETITES TASSES)

La veille: réaliser mon 'Essence de café' (recette sur le club).

0

Hors robot: Dans un récipient, réhydrater les feuilles de gélatine dans de l'eau froide au moins 10 minutes.

0

Verser la crème dans le bol puis l'essence de café (pas de sucre car mon essence en contient). Chauffer 4 minutes - 100°C - vitesse 3. (sans verre doseur)



4 min

100 °C

3

Ajouter la gélatine essorée. Mélanger 40 secondes - vitesse 5.

40 sec

5

Lisser la crème par 1 tour - fonction Turbo.

1T

Verser dans des tasses ou verrines transparentes. Placer au réfrigérateur.

0

GELÉE DE CAFÉ

Hors robot: Dans un récipient, réhydrater la feuille de gélatine dans de l'eau froide au moins 10 minutes.

0

Faire bouillir l'eau et l'essence de café maison. 2 minutes - 100°C - vitesse 3. (sans verre doseur)



2 min

100 °C

3

Ajouter la gélatine essorée. Mélanger 20 secondes - vitesse 5.

20 sec

5

Réserver dans le pichet verseur (à bec). Laisser refroidir un peu. Quand les crèmes panna cotta sont prises, verser la gelée délicatement en plaçant le bec contre la paroi de la tasse. Replacer au réfrigérateur jusqu'à la prise totale.

0

DRESSAGE ET FINITION

Réaliser une crème chantilly au mascarpone (ma recette nata sur le club), placer dans une poche à douille avec douille décor cannelé. Dresser sur la gelée prise. Parsemer quelques paillettes sur la chantilly. Placer 1 grain de café sur la pointe. Replacer au frais jusqu'au moment du dessert.

0