

**Panna Cotta de Puerros con Caramelo de Cebolla y Salsa de Chocolate**



**Ingredientes**

Producto	Cantidad	Ud Medida	Coste Unitario	Ud Medida	Coste
Crema de Puerros Health Care	1	Kg	3,83	€/Kg	3,83 €
Panela	0,18	Kg	4	€/Kg	0,72 €
Hojas de Gelatina	8	Ud	0,06	€/Ud	0,48 €
Esencia de Vainilla en Polvo	0,01	Kg	12,65	€/Kg	0,13 €
Cebolla Blanca Picada	0,3	Kg	0,57	€/Kg	0,17 €
Aove	0,08	Ltr	3,33	€/Ltr	0,27 €
Azúcar Blanca	0,15	Kg	1,05	€/Kg	0,16 €
Cobertura de Chocolate Negro	0,3	Kg	7,9	€/Kg	2,37 €
Nata Vegetal	0,12	Ltr	3,51	€/Ltr	0,42 €
Panela	0,07	Kg	4	€/Kg	0,28 €
Zumo y Ralladura de Naranja	0,08	Kg	1,4	€/Kg	0,11 €

**Coste 8,93 €**

**Elaboración**

**1) Para la Base de la Panna Cotta:**

- Mezclar todos los ingredientes y calentar la Mezcla en una cacerola de tamaño suficiente.
- Diluir y escurrir las hojas de gelatina.
- Agregar las hojas de gelatina a la mezcla caliente. Mezclar bien y enmoldar.
- Dejar enfriar.

**2) Para el Caramelo de Cebolla**

- Picar la cebolla en "Bruniosse Fina" y pocharla en el Aove.
- Agregar el azúcar y dejar caramelizar, MEZCLANDO SIN REMOVER, hasta obtener un caramelo rubio.
- Extender la mezcla obtenida entre 2 "Silpats" y estirar con la ayuda de un rodillo, lo más fino posible.
- Dejar enfriar y quebrar al gusto.

**3) Para la Salsa de Chocolate Cítrica**

- Fundir al baño maría, la cobertura de chocolate.
- Agregar el resto de ingredientes y mezclar hasta obtener una base homogénea.

**Especificaciones Técnicas**

De ésta receta obtendremos 1 Ltr de preparación base, con sus consiguientes guarniciones:

Caramelo de Cebolla y Salsa de Chocolate Cítrica

Si calculamos que cada ración corresponderá a 150 grs de preparación base, tendremos:

$$8,93 / 6 = 1,48 \text{ €/Ud}$$

**Información de Alérgenos**



Powered by



Danny Hawthorn  
Creative & Executive Chef