

PannaCotta de Queso Fresco y Dulce de Leche



Ingredientes

	Producto	Cantidad	Ud de Medida	Coste Unitario	Ud de Medida	Coste
Base de PannaCotta	Queso Fresco Sin Sal	0,7	Kg	5,41 €	€/Kg	3,79 €
	Nata	0,3	Ltr	2,72 €	€/Ltr	0,82 €
	Azúcar	0,16	Kg	1,05 €	€/Kg	0,17 €
	Hojas de Gelatina	8	Ud	0,06 €	€/Ud	0,48 €
Caramelo de Semillas	Azúcar	0,1	Kg	1,05 €	€/Kg	0,11 €
	Agua	0,03	Ltr	0,01 €	€/Ltr	0,00 €
	Mezcla de Semillas	0,03	Kg	10,74 €	€/Kg	0,32 €
	Dulce de Leche	0,04	Kg	7,06 €	€/Kg	0,28 €

Coste de Base de PannaCotta (Ltr)

5,25 €

→

Peso en Receta

80 grs

Coste de Caramelo de Semillas (150 grs)

0,43 €

→

Peso en Receta

25 grs

Coste Ración

0,77 €

Elaboración

* Para la Base de la PannaCotta:

- Hidratar las hojas de gelatina, escurirlas y calentarlas al microondas hasta que estén líquidas
- Mezclar el resto de ingredientes con una batidora y agregar POCO A POCO la gelatina líquida
- Servir la mezcla en los moldes deseados y enfriar de 18 a 24 hrs

* Para el Caramelo de Semillas:

- En un cazo de tamaño suficiente, mezclar el azúcar con el agua
- Poner la mezcla al fuego, SIN REMOVER, y dejar que adquiera el tono dorado deseado
- Retirar del fuego, incorporar las semillas y mezclar
- Estirar en un papel siliconado, dándole la forma deseada al caramelo
- Dejar enfriar y reservar

* Para el Emplatado:

- Servir una base de el dulce de leche en el centro del plato seleccionado
- Sobre ella, disponer la pannacotta desmoldada

Alérgenos



LÁCTEOS



FRUTOS DE CÁSCARA

Powered by



Danny Hawthorn
Creative & Executive Chef