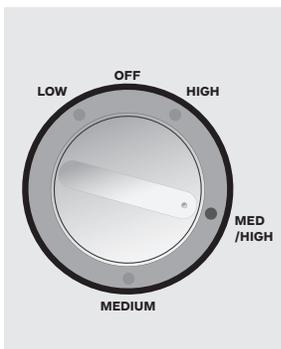


TRUCS ET CONSEILS

Panna cotta à la vanille



QU'EST-CE QU'UNE PANNA COTTA?

La panna cotta est en quelque sorte un mariage entre une crème brûlée et un pouding crémeux à la vanille. C'est un dessert italien (dont le nom signifie « crème cuite ») qui est traditionnellement épaissi avec de la gélatine à base animale. La version Épicure est épaissie avec de l'agar-agar, un épaississant végétalien qui provient d'une algue marine. La panna cotta se mange à même le bol ou transférée sur une assiette et arrosée de **Sauce caramel** ou de **Sauce fudge au chocolat**, pour un dessert élégant.

MESURE PARFAITE

Utilisez toujours une tasse à mesurer adaptée aux liquides pour mesurer les liquides.



POUR UNE PRISE RÉUSSIE

Si votre panna cotta ne prend pas bien, cela peut être attribuable à la méthode de cuisson :

- Lorsque vous portez le mélange à ébullition, assurez-vous que la température ne soit pas trop élevée. Un feu moyen-vif est parfait pour les sucreries. Pour éviter de trop bouillir, remuez fréquemment.
- Assurez-vous de porter le mélange à ébullition rapide (il doit y avoir beaucoup de bulles et le tout doit bouillir rapidement) avant de le retirer du feu. Cela assure la dissolution et l'activation de l'agar-agar, qui prendra correctement une fois refroidi. Vous pouvez aussi faire un test avec une cuillère : trempez une cuillère dans le mélange et regardez-en le dos. Le mélange doit être lisse, et non granuleux.

Cela peut être attribuable au temps de repos :

- Assurez-vous de laisser votre panna cotta prendre au moins 3 heures ou toute la nuit.
- Si vous prévoyez la laisser prendre toute la nuit, nous vous recommandons de la couvrir pour empêcher la formation d'une pellicule. Les Bols de préparation Épicure (d'une tasse) sont parfaits à cette fin.

ACCORD PARFAIT AVEC NOS BOLS DE PRÉPARATION

Utilisez les **Bols de préparation** (d'une tasse) pour servir la Panna cotta à la vanille en portions individuelles. Servez-la directement dans le bol ou, pour un démoulage facile, rincez les bols à l'eau froide (sans les sécher) avant d'y verser le mélange.

PRODUIT FINI

Le dessus devrait être soyeux et intact. Lorsque vous y touchez, le dessert devrait bouger légèrement.

