

Panna cotta



Stéphanie Bulteau

Guido Tommasi Editore

A te, Katherine, mamma deliziosa e complice di sempre...

Responsabile artistico: *Uu Chi*
Grafica: *Julia Philipps*
Tommaso Bacciocchi per l'edizione italiana
Traduzione: *Giusy Marzano*
Redazione: *Laura Fosi*

© Edizione italiana: Datanova S.r.l. (Guido Tommasi Editore), 2011 - Tutti i diritti riservati

Vietata ogni riproduzione, totale o parziale, su qualunque supporto, in particolare la fotocopia e il microfilm, senza l'esplicita autorizzazione scritta dell'editore.

© Éditions Solar, 2008 per l'edizione originale.

ISBN 978 88 96621 288

Stampato in Francia

Sommario

Introduzione	5
Tentazioni fruttate	6
Golosità d'inverno	20
Sapori d'infanzia	36
Da altri luoghi	46
I consigli più golosi	62



Introduzione

Benvenuti nel paese delle delizie, nell'universo favoloso della panna cotta: una morbida crema, semplice, fresca e leggera, che si prepara con la panna e il latte, con un delicato profumo di vaniglia e un morbido coulis di frutti rossi come accompagnamento... Se pensate che la panna cotta esaurisca così tutto il suo fascino, vi invitiamo a sfogliare questo libro... Vi accorgete che è un vero e proprio dessert-camaleonte che naviga attraverso gli stili, saltella tra le stagioni e flirta con i profumi più creativi dando vita a ricette birichine, fantasiose, di tendenza e sempre molto invitanti. Latte, yogurt, formaggio morbido, latte di cocco, mascarpone sono ingredienti alla portata di tutti ma soprattutto preziosi alleati, che si uniscono per variare consistenze e sapori.

Facile, rapida e molto pratica (ideale da preparare il giorno prima), la panna cotta ha tutte le carte in regola per sedurre anche i palati più esigenti. Quanto alla forma, avete la libertà di scegliere gli stampini che più vi piacciono, anche quelli che avete recuperato da altri prodotti: l'importante è che siano di plastica, quindi dimenticate stampi di materiali strani.

Finite le raccomandazioni, adesso spazio alla golosità!

Cucchiaini pronti... via!

Morbidezza di panna cotta alle fragole

Per 4 persone

400 g di fragole
+ 4 per la decorazione
6 cucchiaini di succo di limone
2 formaggi cremosi spalmabili
140 g di zucchero
400 ml di latte di cocco
4 fogli di gelatina

Adorerete la sua consistenza particolarmente cremosa, teneramente coccolata dal latte di cocco. Utilizzate fragole e fragoline di bosco a volontà.

- Ammollate i fogli di gelatina in una ciotola d'acqua fredda. Lavate 240 g di fragole, eliminate il picciolo, poi frullatele con 80 g di zucchero e 4 cucchiaini di succo di limone fino a ottenere un coulis sottile. Scaldatelo poi molto lentamente e cuocete per 2 minuti.
- In una ciotola, sbattete energicamente i formaggi per renderli lisci e omogenei. Aggiungete il coulis di fragole tiepido e mescolate bene.
- In una casseruola, scaldate il latte di cocco con 40 g di zucchero. Lontano dal fuoco, incorporate la gelatina strizzata. Tenete da parte un quarto di questo latte a temperatura ambiente, poi incorporate il resto al composto formaggio-fragole.
- Versatelo in 4 bicchieri grandi e fate rassodare almeno 1 ora in frigorifero. Quando si è formata una bella pellicola, versateci sopra delicatamente il latte di cocco tenuto da parte e rimettete in frigo per almeno 6 ore.
- Frullate 160 g di fragole con 2 cucchiaini di succo di limone e 20 g di zucchero fino a ottenere un coulis sottile. Versatelo sulla panna cotta e decorate con una fragola intera appoggiata al centro, con la punta verso l'alto. Servitela molto fredda.





Panna cotta dolce de leche e croccante

Per 4 persone

Per la panna cotta

400 ml di panna liquida intera

3 fogli di gelatina

220 g di dulce de leche
+ 20 g per la guarnizione

Per il croccante

5 g di burro

40 g di zucchero

20 g di nocciole sgusciate e senza
pellicine

15 g di arachidi tostate senza
pellicina (non salate)

1 cucchiaino di semi di sesamo

5 g di mandorle a filetti

Impazzite per la sua morbidezza, la sua vellutata dolcezza e il suo gusto nostalgico di caramella mou. Per una versione veloce, accompagnatela con pop corn caramellati... sarà sempre irresistibile!

- Per la panna cotta: ammolate i fogli di gelatina in una ciotola d'acqua fredda. In una casseruola, mescolate la panna con il dulce de leche e scaldate dolcemente il tutto finché non comincia a fremere. Lontano dal fuoco, incorporate la gelatina strizzata e mescolate molto bene.
- Sciacquate 4 bicchieri di plastica o 4 ciotole tonde sotto l'acqua fredda e scolateli senza asciugarli. Distribuiteci la panna e fate rapprendere almeno 5 ore in frigorifero.
- Per il croccante: scaldate una casseruola e fateci dorare a secco le mandorle e il sesamo per 30 secondi circa. Tenete da parte e al loro posto fate tostare leggermente le nocciole e le arachidi tritate grossolanamente con un coltello. Mescolate il tutto e tenete da parte.
- Nella casseruola, sciogliete lo zucchero su fuoco basso. Quando il caramello è liquido e bruno chiaro, incorporate il burro e mescolate bene. Aggiungete poi nocciole, mandorle, arachidi e sesamo e mescolate con cura per coprire l'insieme. Trasferite il tutto su carta forno stendendo bene per ottenere uno strato sottile di croccante. Lasciate indurire.
- Rompete il croccante in quattro bei pezzi. Sformate delicatamente la panna cotta sui piatti e decorate ogni dessert con un pezzo di croccante. Servite con un filo di dulce de leche.

Indice delle ricette

Baklava cotta	61	Panna cotta amore mio, vaniglia e frutti rossi	6	Panna cotta dulce de leche e croccante	45
Banana cotta alle noci, coulis di cioccolato pralinato	21	Panna cotta ai marroni, cioccolato al latte e panettone	30	Panna cotta gelsomino-macaron	53
Delizia di panna cotta alla mandorla e frutti rossi	18	Panna cotta alla Nutella®	38	Panna cotta made in India, granita al frutto della passione	57
Delizioso peccato di panna cotta ai due fichi	25	Panna cotta al pain d'épice	42	Panna cotta orzata-ciliegie	13
La panna cotta rosa confetto di Miss Tagada®	41	Panna cotta Bailey's®, mascarpone e fave di cacao	26	Panna cotta pralinata alle mele Tatin	29
Mini panna cotta al tè alla menta	58	Panna cotta bibidi bobidi mou	37	Panna cotta sciroppo d'acero e muffin alle arachidi	54
Morbidezza di panna cotta alle fragole	10	Panna cotta cacao-zenzero con coulis di albicocche	46	Panna cotta ricordo di Provenza, limone e arancia	17
Panna cotta alla crema di latte e mango	9	Panna cotta cioccolato bianco, amaretti e salsa cappuccino	33	Panna cotta yogurt e miele, coulis di ananas	50
Panna cotta amaretto e noce di cocco	49	Panna cotta cioccolato, limone verde e lampone	14	Panna crumble cocco, caffè, cioccolato e caramello	34
		Panna cotta colombiana, espresso e spéculoos	22		

30 goduriose ricette di panna cotta
leggera, ultra rapide e spettacolari!
Questo delizioso dessert creativo e di
tendenza accompagnerà golosamente
tutti i sapori aciduli, invernali, esotici
o infantili... per tutte le occasioni, tutti
i gusti, tutte le voglie!



Guido Tommasi Editore

www.guidotommasi.it

11,50 € i.i.

ISBN 978 88 96621 288

