

PANNA COTTA DE PISTACHO, ROSAS, FRESAS Y LICHIS

INGREDIENTES

• Leche de pistacho Pistacyl	250 ml
• Vainilla	1 rama
• Azúcar	100 g
• Iota	1.2 g
• Pétalos de rosa o en su defecto aroma	c/s
• Puré de fresa	250 ml
• Azúcar	65 g
• Albumina	12 g
• Frambuesas frescas	c/s
• Lichis frescos o en conserva	100 g
• Manitol	c/s
• Polvo menta	c/s



Pistachos Pistacyl

MÉTODO

Realizar la leche de pistacho. Para ello, remojarémos 200 g de pistacho junto a 800 ml de agua. Triturar en Thermomix y pasar por superbag o en su defecto una estameña fina.

Infundonar en frío la leche de pistacho junto con el azúcar y la rama de vainilla, si podemos hacer la maceración en vacío mucho mejor.

Una vez esté impregnada la leche, añadir la iota en frío y llevar a ebullición, enseguida enmarcamos o situamos en el recipiente que queremos que establezca.

Por otro lado, montar la mousse de fresa y rosa mezclando la albumina con el puré, el azúcar y la esencia de rosa. Montamos y reservamos en manga.

Para los caramelos de lichi, cortamos en pequeños gajos la fruta y la deshidratamos parcialmente para que aguante más caramelizada.

Pasamos por manitol y reservamos.

Una vez fríos, mantenemos en una mezcla de azúcar glass y polvo de menta.



PANNA COTTA DE PISTACHO, ROSAS, FRESAS Y LICHIS