

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



30 goduriose ricette di panna cotta  
leggere, 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](http://www.guidotommasi.it)

11,50 € i.i.

ISBN 978 88 96621 288



9 788896 621288