

# COME CREARE IL DISCHETTO DI GELATINA DEL DESSERT PROPOSTO SULL'ASTUCCIO

Ingredienti: 100 g di liquido a scelta e 1 g di agar agar.

Procedimento: Meschia il liquido con 1% di agar agar (ad esempio 100 g di liquido - 1 g di agar agar). Porta a bollore e fai gelificare uno strato sottile in una teglia. Con un coppa pasta taglia il dischetto e decora la panna cotta. A piacere puoi aggiungere un trito sottile di agrume secondo il gusto prescelto.



n. 12  
finger  
food  
così



n. 12  
finger  
food  
così



n. 12  
finger  
food  
così



n. 12  
finger  
food  
così



n. 24  
finger  
food  
così



n. 24  
finger  
food  
così



n. 12  
finger  
food  
così



n. 24  
finger  
food  
così



n. 20  
finger  
food  
così



n. 12  
finger  
food  
così



n. 20  
finger  
food  
così



n. 12  
finger  
food  
così



PRESENTAZIONE IN FINGER FOOD

## APERITIVO al CUCCHIAIO

I cocktail più amati come aperitivo, in formato dessert. *Panna Cotta Gourmet*: è più di una panna cotta, è il dessert che non ti aspetti per il suo sapore. La vellutata consistenza e il gusto neutro abbracciano l'aroma Spritz, Gin Tonic, Moscow Mule e Mojito.

Il termine *dessert* è un francesismo che deriva da *desservir*, ovvero sparecchiare, e infatti indica l'ultima portata di un pasto. Ma non *Panna Cotta Gourmet*!

In risposta alla continua ricerca di novità, *Panna Cotta Gourmet* rivoluziona il concetto di dessert, perché non è il classico dolce. Ha un gusto che non ti aspetti: dessert nel tipo di consistenza e preparazione, ma innovativo nel sapore. Sapido, fresco, aromatico.



## APERITIVO al CUCCHIAIO

# PANNA COTTA

*Gourmet* A PROVA DI CHEF







## Ricette idea per decorare

### PANNA COTTA AL GUSTO SPRITZ

#### GELATINA A CUBETTI GUSTO BITTER

**Ingredienti:** 150 ml di bitter, 10 g di gelatina in fogli, scorza di 1 arancia. *Per decorare:* scorze d'arancia, fettine d'arancia.

**Procedimento:** Mettete in ammollo la gelatina in acqua fredda. In un pentolino portate a bollore il bitter con la scorza di arancia, aggiungete la gelatina ben strizzata e mescolate fino a farla sciogliere. Versate in uno stampo in silicone da circa 19 x 19 cm: in questo modo otterrete uno spessore di 0,5 cm. Lasciate solidificare in frigorifero per almeno 4-6 ore; tagliate poi in cubetti da circa 0,5 cm x 0,5 cm e utilizzateli per decorare la panna cotta. Ultimate con scorzette d'arancia e fettine d'arancia.



#### TOPPING AL BITTER, CON SUCCO E SCORZA D'ARANCIA

**Ingredienti:** 50 ml di bitter, 50 ml di succo d'arancia, 50 g di zucchero semolato, scorza di 1 arancia. *Per decorare:* scorza d'arancia rossa.

**Procedimento:** In un pentolino dai bordi alti unite il bitter con lo zucchero, il succo e la scorza d'arancia. Mettete su fuoco basso e fate bollire, mescolando, finché non raggiungerà la giusta consistenza. Utilizzate il topping per decorare la panna cotta aggiungendo scorzette d'arancia a piacere.



#### DECORAZIONE CON ARACHIDI TOSTATE, PAPRIKA AFFUMICATA E PEPERONCINO

**Ingredienti:** 100 g di arachidi, 2 cucchiaini di paprika affumicata, q.b. peperoncino, q.b. sale (circa 1 cucchiaino scarso). *Per decorare:* peperoncino.

**Procedimento:** In una padella aggiungete le arachidi al naturale, la paprika affumicata e a piacere sale e peperoncino. Fate tostare mescolando, su fuoco medio, per qualche minuto. Utilizzate le arachidi per decorare la panna cotta aggiungendo a piacere peperoncino fresco.



## Ricette idea per decorare

### PANNA COTTA AL GUSTO GIN TONIC

#### GELATINA A CUBETTI GUSTO ROSMARINO

**Ingredienti:** 150 ml di acqua tonica, 10 g di gelatina in fogli, q.b. rosmarino. *Per decorare:* rosmarino.

**Procedimento:** Mettete in ammollo la gelatina in acqua fredda. In un pentolino portate a bollore l'acqua tonica con il rosmarino tritato, aggiungete la gelatina ben strizzata e mescolate fino a farla sciogliere. Versate in uno stampo in silicone da circa 19 x 19 cm in questo modo otterrete uno spessore di 0,5 cm. Lasciate solidificare in frigo per almeno 4-6 ore, tagliate poi in cubetti da circa 0,5 cm x 0,5 cm e utilizzateli per decorare la panna cotta. Ultimate con foglie di rosmarino.



#### TOPPING AL ROSMARINO

**Ingredienti:** 100 ml di acqua tonica, 50 g di zucchero, q.b. rosmarino. *Per decorare:* foglie di rosmarino.

**Procedimento:** In un pentolino dai bordi alti mettete l'acqua tonica con lo zucchero e le foglie di rosmarino. Mettete su fuoco basso e fate bollire, mescolando, finché non raggiungerà la giusta consistenza. Utilizzate il topping per decorare la panna cotta aggiungendo foglie di rosmarino a piacere.



#### DECORAZIONE CON GRANELLA DI MANDORLE E ROSMARINO

**Ingredienti:** 100 g di granella di mandorle, 1 rametto di rosmarino, q.b. sale (circa 1 cucchiaino scarso). *Per decorare:* rosmarino fresco.

**Procedimento:** In una padella aggiungete la granella di mandorle, il rosmarino e il sale. Fate tostare, mescolando, su fuoco medio per qualche minuto. Utilizzate la granella per decorare la panna cotta aggiungendo a piacere qualche foglia di rosmarino fresco.



## Ricette idea per decorare

### PANNA COTTA AL GUSTO MOSCOW MULE

#### GELATINA A CUBETTI GUSTO LIMONE E ZENZERO

**Ingredienti:** 20 ml di ginger, 115 ml di succo di limone, 11 g di gelatina in fogli, 15 g di zucchero semolato, q.b. zenzero fresco, scorza di 1 limone. *Per decorare:* limone.

**Procedimento:** Mettete in ammollo la gelatina in acqua fredda. In un pentolino portate a bollore il ginger con il succo di limone, lo zucchero, la scorza di limone e lo zenzero fresco grattugiato, aggiungete la gelatina ben strizzata e mescolate fino a farla sciogliere. Versate in uno stampo in silicone da circa 19 x 19 cm in questo modo otterrete uno spessore di 0,5 cm. Lasciate solidificare in frigo per almeno 4-6 ore, tagliate poi in cubetti da circa 0,5 cm x 0,5 cm e utilizzateli per decorare la panna cotta. Ultimate con scorzette di limone e fettine di limone.



#### TOPPING ALLO ZENZERO E LIMONE

**Ingredienti:** 50 ml di ginger, 50 ml di succo di limone, 50 g di zucchero semolato, scorza di 1 limone, zenzero fresco. *Per decorare:* limone e zenzero fresco.

**Procedimento:** In un pentolino dai bordi alti mettete il ginger con lo zucchero, il succo e la scorza di limone e lo zenzero grattugiato. Mettete su fuoco basso e fate bollire, finché non raggiungerà la giusta consistenza. Utilizzate il topping per decorare la panna cotta aggiungendo scorzette di limone, zenzero a pezzetti e, a piacere, limone a fette.



#### DECORAZIONE CON POP CORN AL CARMELLO SALATO CON ZENZERO E LIMONE

**Ingredienti:** 20 g di pop corn, 50 g di zucchero, 1 noce di burro, scorza di 1 limone, zenzero. *Per decorare:* scorzetta di limone, sale.

**Procedimento:** In una padella aggiungete lo zucchero con il burro, la scorza di limone, lo zenzero e fate sciogliere; quando lo zucchero inizierà a colorire aggiungete i pop corn e mescolate velocemente. Trasferite su una teglia con carta forno e fate raffreddare. Utilizzate i pop corn per decorare la panna cotta e a piacere aggiungete qualche scorzetta di limone e un pizzico di sale.



## Ricette idea per decorare

### PANNA COTTA AL GUSTO MOJITO

#### GELATINA A CUBETTI GUSTO MENTA

**Ingredienti:** 60 ml di sciroppo alla menta, 80 ml di acqua, 11 g di gelatina in fogli, foglie di menta. *Per decorare:* foglie di menta.

**Procedimento:** Mettete in ammollo la gelatina in acqua fredda. In un pentolino portate a bollore l'acqua con lo sciroppo alla menta e le foglie di menta; aggiungete la gelatina ben strizzata e mescolate fino a farla sciogliere. Versate in uno stampo in silicone da circa 19 x 19 cm in questo modo otterrete uno spessore di 0,5 cm. Lasciate solidificare in frigorifero per almeno 4-6 ore, tagliate poi in cubetti da circa 0,5 cm x 0,5 cm e utilizzateli per decorare la panna cotta. Ultimate con foglie di menta fresca.



#### TOPPING ALLA MENTA, ZUCCHERO DI CANNA E LIME

**Ingredienti:** 50 ml di sciroppo alla menta, 25 ml di acqua, 25 ml di succo di lime, 50 g di zucchero di canna, foglie di menta, scorza di 1 lime. *Per decorare:* scorza di lime, foglie di menta.

**Procedimento:** In un pentolino dai bordi alti mettete l'acqua con il succo e la scorza di lime, lo sciroppo alla menta, lo zucchero di canna e le foglie di menta. Mettete su fuoco basso e fate bollire, mescolando, finché non raggiungerà la giusta consistenza. Utilizzate il topping per decorare la panna cotta aggiungendo scorzette di lime e foglie di menta a piacere.



#### DECORAZIONE CON GRANELLA DI PISTACCHI AL LIME E PEPE ROSA

**Ingredienti:** 100 g di granella di pistacchi, 1 lime, 2 cucchiaini di pepe rosa, q.b. sale (circa 1 cucchiaino scarso). *Per decorare:* scorza di lime.

**Procedimento:** In una padella aggiungete la granella di pistacchi, il pepe rosa, la scorza di lime e il sale. Fate tostare, mescolando, su fuoco medio per qualche minuto. Utilizzate la granella di pistacchi per decorare la panna cotta aggiungendo a piacere scorzette di lime.

