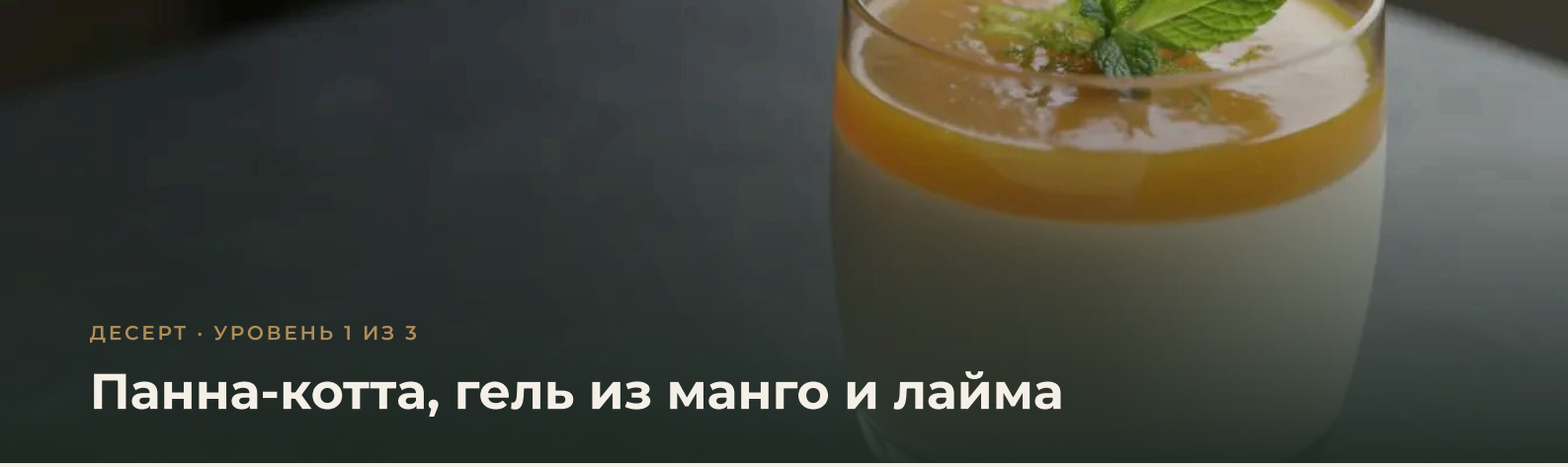


ДЕСЕРТ · УРОВЕНЬ 1 ИЗ 3

Панна-котта, гель из манго и лайма

Десерт, который готовят накануне и о котором не вспоминают до самой подачи. Сливочный, едва держащий форму, а сверху — яркий кисловатый гель из спелого манго.

АКТИВНО	ВСЕГО	ПОРЦИЙ	УРОВЕНЬ
25 мин	5 ч, лучше ночь	4	1 из 3

Оборудование. Сотейник, термометр, сито, 4 стакана по 150–180 мл, блендер. **Аллергены.** Молоко. Желатин животный — для вегетарианцев замените агаром 2 г.

ПРОДУКТЫ

Панна-котта

Сливки 33%	400 мл
Молоко 3,2%	100 мл
Сахар	50 г
Ваниль	½ стручка
Желатин листовой	6 г, 3 листа

Гель из манго и лайма

Манго спелое	1 шт., ≈ 200 г пюре
Сок лайма	20 мл
Вода	50 мл
Сахар	15 г
Агар	1,5 г

Подача

Цедра лайма	с 1 плода
Мята	4 маленьких листа

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

НАКАНУНЕ

Замочите желатин в холодной воде на 10 минут.

Сливки, молоко, сахар и семена ванили со стручком нагрейте до 80 °C. Не кипятите.

Снимите с огня, выньте стручок. Отожмите желатин и растворите в горячих сливках. Процедите.

Разлейте по стаканам, по 130 мл. Остудите и уберите в холодильник минимум на 4 часа, лучше на ночь.

ЗА 3 ЧАСА

Гель. Пробейте мякоть манго в пюре. В сотейнике смешайте воду, сахар и агар, доведите до кипения, кипятите минуту. Вмешайте пюре и снова доведите до кипения.

Снимите с огня, влейте сок лайма. Остудите до 45 °C и залейте поверх панна-котты слоем 1 см. В холодильник.

ПОДАЧА

Стакан на блюдце. Цедра лайма тёркой прямо над десертом, лист мяты.

СОВЕТ

Панна-котте полагается дрожать, а не стоять навытяжку. Стоит — значит, в следующий раз кладите на лист желатина меньше.

ЗАМЕНА

Вместо манго из оранжереи подойдёт спелое привозное. Если мякоть волокнистая, протрите её через сито.

БЕЗОПАСНОСТЬ

Десерт хранится в холодильнике до двух суток. Сливки — только пастеризованные.

ПЛАН

Саму панна-котту — накануне, гель — в день ужина. При гостях остаются только цедра и мята.