



Panna cotta con salsa al caramello



Ingredienti:

Ingredienti per il crumble:

- 100g Zucchero grezzo di barbabietola NOSTRANO
- 100g Farina di farro
- 80g Burro fresco
- 100g Polvere di nocciole
- 1 bacca Vaniglia
- ½ Scorza di mezza arancia

Ingredienti per la panna cotta:

- 300 g Panna fresca
- 1 stecca Cannella
- 50 g Zucchero grezzo di barbabietola NOSTRANO
- 4 g Gelatina in fogli (colla di pesce)

Ingredienti per la salsa al caramello:

- 300 g Zucchero grezzo di barbabietola NOSTRANO
- 200 g Panna fresca
- 50 g Burro, a temperatura ambiente
- 100 g Panna fresca

Procedimento



1. Per preparare questo delizioso dessert, lasciate in infusione tutta la notte prima della preparazione, la cannella nella panna, in frigorifero.
Per il crumble, impastate velocemente tutti gli ingredienti fino ad ottenere delle briciole grossolane. Avvolgetele in carta forno e lasciatele riposare in frigorifero per circa 2 ore. Estraele poi il composto dal frigo e cuocetelo direttamente sopra la carta sulla placca del forno pre-riscaldato a 160°C per circa 12 minuti.



2. Preparate ora la panna cotta, fate ammorbidire la gelatina in acqua fredda e contemporaneamente, portate ad ebollizione in una casseruola, la panna profumata alla cannella insieme allo zucchero. Strizzate la gelatina, colatevi sopra la panna bollente e mescolate il tutto per farla sciogliere. Versate poi il composto in stampi o coppette e lasciate riposare perché si rapprenda.



3. Passate ora alla salsa al caramello facendo sciogliere in una casseruola, se possibile di rame, lo zucchero, poco alla volta per ottenere il caramello. Contemporaneamente, scaldare la panna quasi al bollore. Una volta ottenuto un caramello di colore ambrato, decuocetelo, unendovi la panna bollente, aggiungete il burro e miscelate bene con l'aiuto di un minipimer. A questo punto unite, la restante panna, fredda e miscelate di nuovo, sempre con il minipimer. Ritirate in frigo con pellicola a contatto per farlo raffreddare.



4. Per il montaggio del dolce, con una sac a poch, versate la salsa al caramello nelle coppette, aggiungete il crumble e decorate, per esempio, con fili di scorza d'arancia o altro a vostro gusto.