Pannacotta de Chocolate Blanco con Coulis de Frambuesas

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Patcake

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Una receta facilísima y que tiene un resultado espectacular. Resulta un postres muy suave, de sabor delicado y con el que quedas bien, seguro.

Ingredientes para 6 personas :

- 340 gramos de Leche entera
- 230 gramos de Chocolate Blanco
- 460 gramos de Nata para montar
- 4 hojas de Gelatina en hojas
- 1 vaina de Vainilla
- 200 gramos de Frambuesas frescas
- 50 gramos de Azúcar
- 50 gramos de Aguardiente de Cereza
- Una pizca de Agua

Preparación:

Paso 1

- Trocear el chocolate (yo lo hice fuera de la thermo para que no se calentara, el chocolate blanco se deshace

muy pronto), reservar.

Paso 2
- Colocar las hojas de gelatina en agua fría.

Paso 3
- Abrir la vaina de vainilla con un cuchillo (en vertical) y raspar el interior, echarlo en el una cazuela o en el vaso de la Thermomix junto con la vaina abierta.

Paso 4
- Añadir la leche entera y calentar hasta que rompa a hervir o programar la Thermomix 4 minutos, Temp. Varoma, giro a la izquierda, Vel. cuchara.

Paso 5
- Pasado este tiempo habrá comenzado a hervir, apartamos del fuego o paramos la thermo y quitamos la vaina de vainilla.

Paso 6
- Añadimos las hojas de gelatina muy bien escurridas y diluímos con la ayuda de unas varillas, o colocamos la mariposa en la Thermomix y añadimos las hojas de gelatina muy bien escurridas.

Paso 7
- Añadimos también el chocolate troceado, y movemos fuera del fuego hasta que se deshaga todo. Si lo hacemos con Thermomix, colocamos el chocolate de manera que no quede sobre la mariposa y programamos 2 minutos, vel. 2, 100ºC.

Paso 8
- Pasado el tiempo, añadimos al recipiente la nata y removemos hasta que se incorpore; si lo hacemos en Thermomix, la añadimos por el bocal y mezclamos unos segundos velocidad 2-3 hasta que se incorpore perfectamente.

Paso 9
- Vertemos la preparación en los recipientes individuales que hayamos elegido y los colocamos en la nevera un mínimo de 5 horas (mejor de un día para otro).

Paso 10
COULIS: - Hacemos en una sartén un caramelo rubio con el azúcar y la pizca de agua.

Paso 11
- Agregamos las frambuesas (reservando alguna para decorar), las dejamos 5 segundos y retiramos la sartén del fuego.

Paso 12
- A continuación, añadimos el aguardiente, volvemos al fuego y flambeamos.

Paso 13
- Dejamos enfriar y guardamos en el frigo, servimos sobre la pannacotta en el momento de sacarla a la mesa.

Paso 14

- Decoramos con hojas de menta fresca (yo no tenía, así que utilicé estas piedrecitas de yogur).