



La crème des panna cotta

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

La crème des panna cotta

Thomas FELLER

La crème des panna cotta Thomas FELLER

 [Télécharger La crème des panna cotta ...pdf](#)

 [Lire en ligne La crème des panna cotta ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne La crème des panna cotta Thomas FELLER

Format: Ebook Kindle
Présentation de l'éditeur
Viva les panna cotta !

Venue tout droit d'Italie, "panna cotta" signifie "crème cuite". Aujourd'hui servie dans de petits verres, la panna cotta est un dessert qui peut se préparer la veille, en deux temps, trois mouvements, et se décline à l'infini.

50 recettes crémeuses à souhait ! Panna cotta aux mûres sauvages, panna cotta à la fleur d'oranger et amandes caramélisées, panna cotta à la verveine et aux fraises, panna cotta passionnée au chocolat au lait. **Et des rencontres plus originales :** verrine de panna cotta au litchi et fruit de la passion, panna cotta à la menthe, brochette de melon et pastèque, cheesecake à la panna cotta... **Quand l'acidulé des fruits tranche avec la douceur de la crème, les gourmands aiment !**

Extrait
Extrait de l'introduction

La panna cotta est un dessert italien, originaire du Piémont. Son nom signifie «crème cuite», bien qu'à proprement parler on ne la cuise pas. L'origine de ce dessert n'est pas connue, mais on peut penser que lorsque la crème était encore un produit de luxe, elle se consommait nature, comme en France la crème Chantilly. La recette originaire du Piémont la servait avec des noisettes du Piémont, bien sûr, et dans de grands plats où chacun prenait sa part. Aujourd'hui, elle se sert en verrine avec un coulis de fruits rouges, mais rien ne vous empêche de revenir à la V. O. ! Démoulée, elle se présente aussi très bien, entourée de coulis et décorée d'une garniture de fruits, de feuilles de menthe...

Pour préparer une panna cotta, suivez tout d'abord ces quelques conseils sur les ingrédients.

° L'élément de base : la crème. Préférez si possible une crème pasteurisée, voire crue, de bonne qualité. Évitez les crèmes stérilisées. Dans ce livre, un certain nombre de recettes étant allégées, le lait remplace la crème. Pour ma part, je préfère les panna cotta mi-lait, mi-crème, mais n'hésitez pas à modifier les recettes à votre goût.

° Le gélifiant : comme il est indiqué dans les recettes, vous pouvez utiliser de la gélatine ou de l'agar-agar. L'agar-agar est un gélifiant d'origine végétale provenant d'une algue ; on le trouve dans les magasins bio en sachets de 2 g. Déliez-le d'abord dans un peu d'eau froide avant de l'ajouter au liquide chaud et de faire bouillir le tout. La gélatine est un gélifiant d'origine animale. Elle se présente normalement en feuilles de 2 g, et il faut d'abord la faire tremper dans de l'eau froide afin de la ramollir. Égouttez-la avant de la mélanger au liquide chaud, puis cessez immédiatement toute cuisson. Présentation de l'éditeur

Viva les panna cotta !

Venue tout droit d'Italie, "panna cotta" signifie "crème cuite". Aujourd'hui servie dans de petits verres, la panna cotta est un dessert qui peut se préparer la veille, en deux temps, trois mouvements, et se décline à l'infini.

50 recettes crémeuses à souhait ! Panna cotta aux mûres sauvages, panna cotta à la fleur d'oranger et amandes caramélisées, panna cotta à la verveine et aux fraises, panna cotta passionnée au chocolat au lait. **Et des rencontres plus originales** : verrine de panna cotta au litchi et fruit de la passion, panna cotta à la menthe, brochette de melon et pastèque, cheesecake à la panna cotta... **Quand l'acidulé des fruits tranche avec la douceur de la crème, les gourmands aiment !**

Download and Read Online La crème des panna cotta Thomas FELLER #7V3Y19Q5TKW

Lire La crème des panna cotta par Thomas FELLER pour ebook en ligneLa crème des panna cotta par Thomas FELLER Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres, livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne, bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les livres La crème des panna cotta par Thomas FELLER à lire en ligne.Online La crème des panna cotta par Thomas FELLER ebook Téléchargement PDFLa crème des panna cotta par Thomas FELLER DocLa crème des panna cotta par Thomas FELLER MobipocketLa crème des panna cotta par Thomas FELLER EPub

7V3Y19Q5TKW7V3Y19Q5TKW7V3Y19Q5TKW