

PANNA COTTA S MELOUNEM A JAHODAMI (10 ks)

Panna cotta

60 g plnotučné mléko
7 g plátková želatina
480 g smetana
50 g cukr krupice
1/2 vanilkový lusk

Želatinu necháme nabobtnat ve studené vodě.
Smetanu, mléko, cukr a semínka z vanilkového lusku zahřejeme - tak, aby se cukr rozpustil.
Přidáme nabobtnalou želatinu, necháme rozpustit.

Compoté jahoda-meloun

225 g jahodové pyré
100 g jahody
115 g vodní meloun
30 g cukr krupice
40 g invertní cukr
7,5 g pektin NH
7,5 g želatina plátky
11 g citronové pyré

Želatinu necháme nabobtnat ve studené vodě.
Mezitím zahřejeme na 30 stupňů jahodové pyré, invertní cukr, ovoce nakrájené na drobné kostičky a citronovou šťávu.
Po dosažení dané teploty vmícháme cukr s pektinem, přivedeme k varu a necháme asi minutu provařit.
Nakonec vmícháme želatinu, kterou v horké tekutině necháme zcela rozpustit.
Uložíme do chladu.

Jahodový gel

50 g cukr
125 g jahodové pyré
2 g agar-agar

Jahodové pyré zlehka nahřejeme, poté za stálého míchání přisypáváme cukr smíchaný s agarem a přivedeme k varu.
Necháme zchladnout.
Po zchladnutí gel dohladka promícháme pomocí ponorného mixéru.

Jahodovo-melounový tatarák

100 g jahodový gel
350 g vodní meloun

Meloun nakrájíme na malé kostičky a smícháme s dostatečným množstvím gelu - tzn. meloun musí být gelem lehce obalený.

Chantilly mascarpone

210 g smetana
30 g cukr moučka
50 g mascarpone
1/2 vanilkový lusk

Vanilkový lusk rozřízneme a semínka přidáme ke zbytku ingrediencí. Vše společně vyšleháme.

Pipeta

růžový gin
jahodové pyré

Gin a pyré smícháme v poměru 1:5. Následně touto tekutinou naplníme pipety.

Dokončení

jahodová máta

Do kelímků rovnoměrně rozdělíme jahodovo-melounové compote. Na compote nalijeme vrstvu panna cotty a necháme zcela ztuhnout v lednici. Nakonec přidáme vrstvu jahodovo-melounového tataráku. Zdobíme chantilly, čerstvými jahodami, jahodovou mátou a pipetou s ginem a jahodovým pyré.

V receptu byly použity kelímky "DROP 190 ml"

Pastry, s.r.o.

