



PANNA COTTA VÉGÉTALE

POUR 100 PERSONNES



REPÈRES



Prép. Cuisson Portion
45min 60min 220g

DENRÉES / QUANTITÉS

Panna cotta

Crème végétale.....	3,3kg
Lait végétal	7,5kg
Beurre oléagineux	1,66kg
Sucre	1kg
Fécule de maïs	230g
Agar-agar	30g
Arome au choix	

Sauce chocolat

Chocolat noir	1,5kg
Crème végétale.....	1,5kg
Eau ou lait végétal.....	1kg
Sucre	300g

MATÉRIEL

- 1 rondau
- 1 russe
- 1 calotte
- 2 fouets
- 2 louches à bec
- 6 bacs GN 1/1 H 35
- 100 coupelles

PRÉPARATION

1 Mise en place du poste de travail

- Vérifier les D.L.C., peser les denrées, sélectionner le matériel nécessaire.
- Laver et désinfecter le matériel et le poste de travail en suivant les protocoles.

2 Préparations préliminaires

- Disposer 100 coupelles dans 5 bacs GN 1/1 H 35.
- Dans une calotte, mélanger le sucre, la fécule et l'agar agar.

3 Confectionner la Panna cotta

- Mélanger le lait avec les poudres.
- Dans un rondau, ajouter la crème, l'arôme choisi et le mélange lait-poudres. Faire cuire en remuant régulièrement pour éviter les grumeaux ou que cela accroche.
- Porter à ébullition pendant 1-2 minutes et lorsque le mélange est bien épais, il est prêt.

4 Garnir les coupelles

- Avec une petite louche à bec, remplir les coupelles de panna cotta (100g).
- Refroidir en suivant la procédure.
- Stocker au froid à + 3 °C en attente de consommation.

5 Confectionner la sauce chocolat

- Dans une casserole, faire chauffer, la crème végétale, l'eau ou le lait végétal et le sucre.
- Hors du feu, verser le mélange liquide chaud sur le chocolat concassé.
- Lisser au fouet.
- Débarrasser en plaque gastro et refroidir selon la procédure.
- Stocker au froid à + 3 °C en attente de consommation.

6 Dresser et servir

- Quand la panna cotta est froide, utiliser une louche à bec pour verser une couche de chocolat sur chaque coupelle.
- Servir la panna cotta avec la sauce chocolat.

7 Suggestions

- La panna cotta au chocolat peut être garnie de gruée de cacao ou de grains de café en chocolat.
- La sauce chocolat peut être remplacée par un caramel, un coulis de fruits rouges, de fruits exotiques ou d'autres fruits de saison.
- La crème peut être aromatisée avec des fleurs (oranger, lavande...) des fruits, avec du café ou encore du caramel.
- On peut remplacer le beurre d'oléagineux par de la crème végétale si on veut une panna cotta plus neutre. Pour un goût neutre, on pourra privilégier le beurre d'amande ou de cajou.



PANNA COTTA VÉGÉTALE AUX OLÉAGINEUX

POUR 100 PERSONNES



REPÈRES



Prép. Cuisson Portion
45min 60min 220g

DENRÉES / QUANTITÉS

Panna cotta

Lait végétal	11,2kg
Beurre d'oléagineux.....	1,23kg
Sucre	1,23kg
Fécule de maïs	300g
Agar-agar	35g

Sauce chocolat

Chocolat noir	1,5kg
Crème ou lait de coco	1,5kg
Eau ou lait végétal.....	1kg
Sucre	300g

MATÉRIEL

- 1 rondau
- 1 russe
- 1 calotte
- 2 fouets
- 2 louches à bec
- 6 bacs GN 1/1 H 35
- 100 coupelles

PRÉPARATION

1 Mise en place du poste de travail

- Vérifier les D.L.C., peser les denrées, sélectionner le matériel nécessaire.
- Laver et désinfecter le matériel et le poste de travail en suivant les protocoles.

2 Préparations préliminaires

- Disposer 100 coupelles dans 5 bacs GN 1/1 H 35.
- Dans une calotte, mélanger le sucre, la fécule et l'agar agar.

3 Confectionner la Panna cotta

- Mélanger le lait avec les poudres.
- Dans un rondau, ajouter le beurre d'oléagineux et le mélange lait-poudres. Faire cuire en remuant régulièrement pour ne pas que cela accroche ou fasse des grumeaux.
- Quand le mélange à bouilli 1-2 minutes et qu'il est bien épais, il est prêt.

4 Garnir les coupelles

- Avec une petite louche à bec, remplir les coupelles de panna cotta (100).
- Refroidir en suivant la procédure.
- Stocker au froid à + 3 °C en attente de consommation.

5 Confectionner la sauce chocolat

- Dans une casserole, faire chauffer, la crème ou le lait de coco, l'eau ou le lait végétal et le sucre.
- Hors du feu, verser le mélange liquide chaud sur le chocolat concassé.
- Lisser au fouet.
- Débarrasser en plaque gastro et refroidir selon la procédure.
- Stocker au froid à + 3 °C en attente de consommation.

6 Dresser et servir

- Quand la panna cotta est froide, utiliser une louche à bec pour verser une couche de chocolat sur chaque coupelle.
- Garnir avec du gruë de cacao ou des grains de café en chocolat.
- Servir la panna cotta avec la sauce chocolat.

7 Suggestions

- En fonction du beurre d'oléagineux choisi, on donnera plus ou moins de goût à notre panna cotta. Par exemple si on prend amande blanche ou cajou, le goût restera neutre et on pourra ajouter une aromatisation, mais si on prend de la noisette ou de la cacahuète le goût sera prononcé et on aura pas besoin d'aromatiser la panna cotta.
- On pourrait très bien servir avec un coulis de fruits rouges ou exotique ou autre fruits de saison. Ou encore un caramel. Tout dépendra du beurre d'oléagineux choisi.
- Pour la sauce chocolat, on peut remplacer la crème ou lait de coco par du lait végétal si on veut un gout plus neutre pour le chocolat.