

Panna cotta

Dernière modification | 2025-06-05

Dessert | Recette pour 1 Portion(s) Dessert

Allergènes | Lait



Temps	DLC	Prix de vente TTC	Coût Matière	Marge	Autre Coûts
	6 jours	4.00€	0.60€/ part	83 %	-.-- €/ part

DLC 6 j

Ingrédients	Quantité brute	Quantité nette	Unité	Prix
Sucre vanillé	0.006	0.006	kg	0.02€
Crème 35%	0.200	0.200	L	0.51€
Sucre en poudre	0.020	0.020	kg	0.03€
Gelatine feuille	0.800	0.800	feuilles	0.04€

Sous-recette	Quantité	Unité	Prix
Coulis fruits rouges	0.030	kg	0.10€

Étapes

- 1- Dans un saladier d'eau froide, faire tremper 4 feuilles de gélatine.
- 2- Dans une casserole, mettre la crème, le sucre en poudre et le sucre vanillé.
- 3- Mélanger et mettre à feu moyen.
- 4- Retirer du feu à la première ébullition.
- 5- Retirer du feu à la première ébullition.
- 6- Essorer les feuilles de gélatine et les mettre dans la préparation chaude.
- 7- Remuer au fouet quelques minutes pour délayer la gélatine.
- 8- Verser la préparation dans le verre.
- 9- Laisser refroidir et mettre au frigo.
- 10- Napper le dessus de la panna cotta avec le coulis de fruits rouges avant de servir.

Répartition des coûts | ingrédients (hors sous-recettes)

