

Panna Cotta ja šokolaadimousse'i duo apelsiniga

Crème brûlée

- 0,350 ml **Debic Panna Cotta**, naturaalne baassegu kaasaegsele köögile Itaalia kooredessertide valmistamiseks
- 1,000 l **Debic Mousse au Chocolat**, šokolaadimousse
- 0,500 kg **Fruit Puree Mandarine**, naturaalne mandariinipüree
- 0,040 kg **kristallsuhkur**
- 0,004 kg **želatiin** (2 lehte)
- 0,350 kg maitsestatamata jogurt
- 0,350 kg **Callebaut Prama**, mandlipasta, 46,3% mandleid
- 2 tk apelsinid
- 10 tk šokolaadidekoorid



Valmistamine

- Vahustada **Debic Mousse au Chocolat**'d 4-5 minutit. Panna pritskotti.
- Segada mandariinipüree ja suhkur, kuumutada 50 °C, kuni suhkrul on lahustunud. Lisada lahustatud želatiin ning jahutada toatemperatuurini.
- Kuumutada **Debic Panna Cottat**, segada mandlipasta ja jogurtiga ühtlaseks ning panna külmikusse.
- Asetada pokaalid munarestile nurga all ning täita poolenisti mandlikreemiga. Sügavkülmutada.
- Pritsida lahustatud žele pokaalidesse.
- Pritsida selle peale šokolaadimousse.
- Panna külmikusse tarretuma.
- Kaunistada apelsinisektorite ja šokolaadidekooridega.