Desserts / Italië

Pannacotta

De 'gekookte room' van Piemonte in zijn puurste vorm: room die nauwelijks is opgewarmd met vanille en net genoeg gelatine om een trillend, nauwelijks aanwezig setje vast te houden dat trilt als het bord wordt aangestoten en op de tong instort in een koele wassing van zoete melk.

Tijd 300 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 500 g slagroom (35% vet)
- ☐ 150 g Volle melk
- ☐ 70 g suiker
- ☐ 1 g Vanilleboon, gespleten en geschraapt
- ☐ 6 g Gelatineblaadjes (goud, 200 bloei)
- ☐ 1 g Fijn zeezout
- ☐ 60 g Crème fraîche of yoghurt (optioneel, van het vuur gehaald)
- ☐ 80 g Gemacereerde bessen of fruitcoulis

Zo maak je het.

01 Dompel de gelatineblaadjes een voor een in een kom met koud water, zodat ze niet aan elkaar plakken, en laat ze 5 tot 10 minuten zacht worden. Koud water is essentieel; warm water lost het oppervlak op en je verliest gelatine. De vellen worden slap en volledig buigzaam. Haal ze eruit en knijp voorzichtig het overtollige water weg; je wilt het gezwollen laken, niet de weekvloeistof. (Voor gelatinepoeder: strooi het over 30 g koud water en laat het in een stevige spons absorberen.)

02 Meng de room, de melk, de suiker en het zout in een zware pan. Schraap de vanillezaadjes in de pot en doe de lege peul erin. Verwarm op middelhoog vuur, al roerend om de suiker op te lossen, tot het mengsel stoomt en nauwelijks trilt aan de randen — ongeveer 65 tot 75 °C. NIET koken; panna cotta is gekookte room, geen vla, en je hebt alleen voldoende warmte nodig om de suiker op te lossen en later de gelatine te laten smelten. Hoe lager de temperatuur, hoe schoner en melkachtiger de uiteindelijke smaak. Haal de pan van het vuur zodra fijne stoomsliertjes opstijgen en kleine belletjes in de pan rinkelen.

03 Haal van het vuur het vanillestokje eruit. Voeg de uitgeperste gelatine toe aan de hete room en klop zachtjes tot deze volledig is verdwenen; hij lost vrijwel onmiddellijk op in de warme vloeistof; Als je draadjes of klontjes ziet, is de crème te ver afgekoeld, dus verwarm hem kort. Voor een pittige panna cotta klop je nu de crème fraîche of yoghurt erdoor, zodra de basis is afgekoeld tot nauwelijks warm, zodat het zuur niet gaat schiften. Zeef de bodem door een fijne zeef in een kan om eventuele onopgeloste gelatine of schil op te vangen. Laat het afkoelen, af en toe roerend, totdat het dikker wordt tot de textuur van ongezette room en de vanillezaadjes blijven hangen in plaats van zinken.

04 Verdeel de bodem over licht geoliede schaaltjes (om uit de vorm te halen) of serveerglaasjes. Tik op elk stuk om luchtbellen te laten verdwijnen, laat het vervolgens onbedekt afkoelen tot het oppervlak bedekt is, dek het vervolgens af en laat het minstens 4 uur staan, bij voorkeur een hele nacht. Om het vormpje uit de vorm te halen, dompelt u een schaaltje kort in heet water, gaat u met uw vingertop langs de rand om de verzegeling te verbreken, keert u het om op een bord en schudt u het stevig totdat het met een zachte klap naar beneden valt. Serveer koud met gemacereerde bessen, coulis of karamel rond de basis. Het hele punt is het wiebelen: het moet trillen als een aangeslagen trommel, en niet stijf staan.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / panna-cotta