

Pannacotta de Laranja

irresistível...

Ingredientes

Fraccionado Leite
250 g de Panna Cotta
960 g de leite
960 g de Nata Vegetal
HuLaLá
Curd Laranja
Aroma de Laranja

Preparação



- 01** Derreta o **Fraccionado Leite**. Coloque-o na **Forma Ovo Tradicional 100g** até preencher por completo os orifícios do ovo. Aguarde 15 a 20 minutos até que formar uma capa em cada orifício.
- 02** Verta o fraccionado excedente sobre papel vegetal. Vire a forma sobre um papel vegetal e deixe secar por 5 minutos. Repita a operação. Leve ao frio até secar por completo.
- 03** Numa forma de meias esferas coloque **Fraccionado Leite** derretido para formar as bases dos ovos. Leve ao frio até secar.
- 04** Desenforme os meios ovos e feche-os passando cada metade sobre uma superfície metálica aquecida. Deixe secar.
- 05** Passe a base do ovo e o topo de cada base de chocolate na superfície metálica aquecida de forma a derreterem um pouco e formarem duas superfícies planas. Aproxime as duas peças e cole-as formando uma peça única. Deixe secar.
- 06** Num tacho coloque o leite e a **Nata Vegetal HuLaLá**. Deixe levantar fervura. Retire do lume e junte a **Panna Cotta**. Mexa até integrar. Aromatize com uma gota de **Aroma de Laranja**. Deixe arrefecer.
- 07** Encha os ovos com a panna cotta e leve ao frio por 3 a 4 horas.
- 08** Faça um orifício no centro de cada ovo e preencha-o com **Curd Laranja** dando a ilusão de uma gema de ovo. Sirva fresco.