



Panna cotta alle erbe alpine con caramello di mele

Ricetta di V-ZUG SA



| | |
|------------------|---------|
| Preparazione | 20 Min. |
| Tempo di riposo | 6 Ore |
| Tempo di cottura | 5 Min. |
| Porzioni | 6 |

Panna cotta aromatizzata con erbe alpine, accompagnata da mele caramellate per una nota calda e fruttata. Un dessert dai sapori chiari e dalla dolcezza delicata con un accenno di fleur de sel per equilibrio.

Panna cotta

500 ml di panna intera

100 ml latte

50 g di zucchero

1 cucchiaino Miscela di erbe alpine, (ad es. tè)

3½ fogli gelatina, ammollati in acqua fredda, scolati

Mela Caramello

100 g di zucchero

1 cucchiaino di zucchero

2 mele acidule, (ad es. Braeburn), sbucciate, tagliate a fette sottili

25 g di burro

100 ml di panna intera

un pizzico de fior di sale

Panna cotta





Mettere la panna, il latte e lo zucchero in una pentola, portare lentamente a ebollizione a fuoco medio-alto (livello 6-7). Riduci il calore (livello 4), aggiungi la miscela di erbe e lascia sobbollire per circa 5 minuti. Togliere la padella dal fuoco, strizzare la gelatina, aggiungerla al composto e mescolare fino a quando non si sarà sciolta. Filtrare il composto attraverso un colino fine negli stampi e lasciare raffreddare. Coprire gli stampi e lasciare solidificare in frigorifero per almeno 4 ore.

Mela-Caramello

Metti zucchero e acqua in una padella larga, scalda a fuoco medio-alto (livello 6-7), muovendo delicatamente fino a quando si caramella assumendo un colore dorato. Riduci il calore (livello 5), aggiungi le fette di mela e il burro, e lascia che il burro si scioglia. Versare la panna e portare a ebollizione a fuoco alto (livello 7). Ridurre il calore (livello 3-4) e lasciare sobbollire, mescolando di tanto in tanto, fino a quando si sarà leggermente addensato. Trasferire il caramello in un altro contenitore e lasciarlo raffreddare. Servire la panna cotta direttamente negli stampi oppure sformata nei piatti. Distribuire il caramello di mela sulla superficie e cospargere con un po' di fleur de sel.

Consigli

Invece della panna, il caramello può anche essere ridotto con succo di mele.

Invece della gelatina, è possibile utilizzare 1 cucchiaino raso (circa 3 g) di agar agar.

Accessori

6 stampi, ciascuno con una capacità di circa 100 ml

Padella con coperchio (circa 20 cm Ø)

Ulteriori informazioni

Creata il

13.04.2026

