

PANACOTTA AU MASCARPONE



Ingrédients :

- 250 g de mascarpone
- 250 g de crème fraîche
- 80 g de sucre
- 2 g d'agar agar

Préparation :

- Mettre dans le bol, le mascarpone la crème et le sucre puis mélanger 10 secondes à vitesse 4
- Puis porter à ébullition le mélange 10 minutes à température varoma vitesse 1
- Diluer l'agar agar avec un peu d'eau
- Ajouter l'agar agar, mixer 1 minute à vitesse 4
- Huiler les 6 bases et les poussoirs des Empilodéco
- Verser la préparation refroidie dans les Empilodéco
- N'empiler pas les bases tout de suite, poser-les sur une assiette et laisser les prendre une heure au réfrigérateur
- Puis, empiler les 3 par 3, fermer chaque tour avec le couvercle souple et placer les 3 heures au moins au réfrigérateur
- Démoulez puis servez aussitôt avec par exemple un coulis de fruits, des fruits ou de la confiture

THERMOMINOUX 2014

<http://thermominoux.over-blog.com>