

04.11 大廚師 - Coffee Panna Cotta 意式奶凍

這道甜點起源於義大利北部的皮特蒙。在義大利,除了提拉米蘇, Panna Cotta 也是一道家喻戶曉的甜點之一! 義大利文的意思是 cooked cream (煮過的奶油)。口感介於果凍跟慕斯之間。它的材料以及做法非常的簡單。不需要太多廚藝、打蛋器和烤箱,非常適合沒有做過甜點的新手。口味也可以很多變化!

材料:

250g 鮮奶油	- 2 - 吉利丁片
100g 牛奶	15g 即溶咖啡粉
45g 糖粉 (icing sugar)	

做法:

1. 先用冰水浸泡吉利丁片
2. 將鮮奶油 牛奶 咖啡粉 糖粉混合 一起煮到沸騰
3. 熄火後 加入以泡軟的吉利丁片 攪拌直到溶解
4. 把這個奶油混合液 倒入濾網 將殘渣過濾掉
5. 把奶油混合液倒出至想要的模具裡 放入冰箱直到凝固