

Dolce: Pannacotta Cafè – Salsa di caramello – Croccante di nocciola

Ingrediënten:

Pannacotta cafè

600	ml	sterke koffie
900	ml	room
150	g	(poeder)suiker
21	g	gelatine
30	ml	Amaretto

Salsa di caramello

300	gr	suiker
150	ml	sterke koffie

Bereiding Koffie pannacotta

- Week de gelatineblaadjes in ruim koud water;
- Doe de (afgekoelde) koffie en de room in een kom;
- Verwarm ongeveer de helft van het koffieroommengsel in een pannetje op laag vuur;
- Voeg de suiker toe en roer tot de suiker is opgelost;
- Neem de pan van het vuur;
- Knijp de gelatine licht uit en voeg toe aan het warme mengsel van koffie, room en suiker. Let op de temperatuur moet tussen de 70 en 90 graden zijn.
- Zeef de vloeistof boven de kom met room en koffie om eventuele resten gelatine te verwijderen;
- Roer alles goed door;
- Laat de pannacotta afkoelen tot deze wat lobbij begint te worden;
- Verdeel nu over de gewenste vormpjes of glazen en laat verder opstijven;

Bereiding Karamel:

- Voor een karamel, die niet uitkristalliseert, zet je een sauteuse op het vuur (warmtebron) en laat deze **LEEG** goed opwarmen; (maar mag nog niet roken);
- Sta klaar met de suiker en een lange pollepel (de suiker wordt zeer warm (160-170 °C));
- Giet een klein schepje suiker in de sauteuse en laat dit smelten, roer, en pas dan voeg je weer een klein schepje suiker toe;
 - Laat intussen – dat gebeurt eigenlijk vanzelf – licht kleuren;
- Voeg zo alle suiker toe, die je nodig hebt, beetje bij beetje, en laat zo lang op het vuur staan tot je een heldere, bruine karamel hebt;
- Giet nu de nog lauwwarme espresso erbij; let op voor spatten; (het gaat enorm te keer!!)
- Roeren, laten bekoelen en daarna afgedekt wegzetten tot gebruik;

Kokosijs		
500	ml	kokospuree (Boiron)
100	gr	suiker
4		eidooiers
250	ml	room

Croccante di nocciola		
400	g	suiker
200	g	hazelnooten

Bereiding kokosijs:

- De kokospuree en de room samen aan de kook brengen; en 15 minuten laten trekken;
- De dooiers met de suiker ruban kloppen;
- Een gedeelte van het kokende kokosroommengsel bij de ruban schenken onder voortdurend roeren;
- Nu deze inhoud bij de overgebleven vloeistof gieten en . .
- Terug op het vuur, al roerend met een houten lepel, verwarmen tot 82 °C. Dit heet: porter à la nappe.
- Laten bekoelen (eventueel in een bak ijswater), af en toe roeren, en vervolgens hiervan ijs draaien in de ijsmachine.

Krokantjes:

- Bak de hazelnooten gedurende 5-8 minuten in een voorverwarmde oven van 160 °C. Let op: voor verbranden! Kijk regelmatig. Hak na bekoelen grof in vijzel of keukenmachine.
- Bekleed een bakplaat met bakpapier;
- Doe de helft van de suiker in een kleine steelpan en zet die op hoog vuur;
- Ga met een vochtig kwastje langs de wanden van de pan om te voorkomen dat de suiker kristalliseert;
- Zodra de suiker begint te roken voeg je beetje bij beetje de rest van de suiker toe;
- Neem de pan van het vuur als alle suiker licht bruin gekleurd is en meng de geroosterde en grof gehakte noten erdoor.
- Giet de karamel direct op het bakpapier en laat zo goed mogelijk uitlopen; Mocht het uitlopen / uitsmeren niet helemaal lukken: zet het bakblik in een oven van 160 °C om vervolgens na opwarmen goed te verdelen / uit te strijken.
- Snijd de nog wat zachte karamel (niet te warm) in langwerpige repen.
- Laat nu helemaal afkoelen.

Uitserveren:

Haal de pannacotta uit de vormpjes, laat wat karamel over de pannacotta lopen en serveer dit samen met het ijs en het krokantje uit.