

Panna cotta allo champagne con sciroppo di rose



Un grande inizio di Anno Nuovo! La panna cotta allo champagne è un dessert elegante, facile da preparare e che lascia anche ai padroni di casa il tempo di festeggiare.

Oltre ai fuochi d'artificio e al cenone, per molte persone anche lo champagne deve far parte dei festeggiamenti di fine d'anno. Oggi non serviamo la bevanda con le bollicine nel bicchiere, ma sotto forma di panna cotta. Il cremoso dessert è rifinito con uno sciroppo di rose fatto in casa.

L'acqua di rose utilizzata a questo scopo è disponibile in farmacia, in drogheria o in negozi di gastronomia selezionati. È un sottoprodotto della distillazione dei petali di rosa in olio di rosa. Si trova spesso nei piatti orientali, come ad esempio questi dolci esotici chiamati Ma'amoul.

Suggerimento per quella che rimane: L'acqua di rose è meravigliosamente adatta per la cura della pelle, oltre che come ingrediente in cucina. Nella cosmesi naturale, viene spesso utilizzata come tonico per il viso contro i brufoli o la pelle secca.

Panna cotta allo champagne

- 100 ml di champagne
- 6 g di gelatina in polvere
- 1 baccello di vaniglia
- 400 ml di panna intera
- 100 g di zucchero
- Stampi per panna cotta o 1 teglia per muffin in silicone
- Un po' di olio neutro per i pirottini

Sciroppo di rose

- 100 ml d'acqua
- 80 g di zucchero
- ½ cucchiaino di acqua di rose
- Colorante alimentare rosa
- Petali di rosa secchi per uso alimentare, per guarnire

Preparazione Panna cotta allo champagne

1. Spennellare leggermente i pirottini con l'olio.

2. Mettere lo champagne e la gelatina in polvere in una ciotola e mescolare finché la polvere non si è sciolta. Lasciare quindi in ammollo per 5 minuti.
3. Nel frattempo, dimezzare il baccello di vaniglia nel senso della lunghezza, raschiarlo e metterlo in una casseruola con tutta la panna e lo zucchero e scaldare fino a quando lo zucchero sarà completamente sciolto. Rimuovere il baccello di vaniglia.
4. Aggiungere il composto di champagne e gelatina all'intero composto di panna e zucchero e mescolare fino a quando non è ben amalgamato.
5. Versare il composto negli stampi preparati e lasciare raffreddare per almeno 6 ore (meglio ancora se tutta la notte).

Preparazione Sciroppo di rose

1. Portare brevemente a ebollizione l'acqua e lo zucchero, far bollire finché lo zucchero non si è completamente sciolto; togliere dal fuoco, aggiungere l'acqua di rose e il colorante alimentare.

Finitura

1. Far scivolare la panna cotta nei piatti, irrorarla con lo sciroppo di rose e guarnirla con petali di rosa.

Tempo di preparazione : circa 25 minuti (escluso il raffreddamento)

Colligny demi-sec Champagne AOC

Sentori di pasticceria lievitata, albicocche e miele di fiori. Corpo pieno e discretamente dolce, delicatamente spumeggiante con aroma persistente.

[Visualizzare nello Shop Vini](#)

