

# Pannacotta de avellana

---

## Preparación

---

PARA LA PANNACOTTA Mezclar todos los ingredientes y llevar a hervor despacio; verter en un molde y dejar cuajar en frío. PARA LA PIÑA ESTOFADA: Trocear la piña en brunoise mezclar con el azúcar y dejar reposar cocer lentamente y flambear con el ron PARA LA GALLETA mezclar las galletas y triturarlas con canela PARA LA CREMA DE MASCARPONE: trabajar la nata el azúcar y el mascarpone hasta tener una textura cremosa Añadir el jengibre rallado en microplane y dejar macerando

## Ingredientes

---

### PARA LA PANNACOTTA

250g de leche  
250g de nata  
25g de azúcar  
20g de praline de avellanas  
5g iota

### PARA LA PIÑA ESTOFADA

100g de piña  
20g de ron  
20g de azúcar

### PARA LA GALLETA DE CANELA

100g de galletas tipo especulo  
10g de canela en polvo

### PARA LA CREMA DE MASCARPONE

100g de mascarpone  
50g de nata  
20g de azúcar  
5g de jengibre

### TOQUES

100g sirope de caramelo

## Utensilios

---

aros de pastelería tipo coulant  
moldes rectangulares tipo 8x3  
2 silpats  
1 cazo mediano  
varios boles pequeños  
1 microplane

## Instructor destacado

---



Jorge Bretón

ARCOS

 **BOSCH**  
Innovación para tu vida

El Corte Inglés  
**SUPERMERCAD**