

Panna cotta végan à la noix de coco contenant TayaGel[®] LA



Ingrédients

	Ingrédients	Fournisseur	Quantité
1	Lait de coco		73.85%
2	Crème de cuisine à l'avoine		18.00%
3	Sucre fin		5.00%
4	Sucre vanillé		3.00%
5	Matgum PA1 (INCI: Gomme Gellane)	AGI	0.150%
	Total		100%

Instructions

1. Mélanger à sec le sucre, le sucre vanillé et le Matgum PA1.
2. Mélanger le lait de coco et la crème à l'avoine.
3. Ajouter le mélange sec aux liquides tout en fouettant.
4. Porter à ébullition.
5. Laisser frémir pendant 3 minutes.
6. Verser dans des moules et laisser prendre au réfrigérateur.

Points clés

- ✓ Excellent substitut à l'agar-agar et à la gélatine
- ✓ Aucun cation supplémentaire n'est nécessaire pour une bonne gélification grâce au potassium naturellement présent dans la noix de coco et l'avoine



Matgum PA1 est un système de texturation propriétaire développé par AGI à partir d'ingrédients Jungbunzlauer.