

椰子意式奶凍

食譜由 Moxie Hong Kong 主廚 Michael Smith 設計

做法

- 01 製作奶凍。將糖、鹽、瓊脂和奶油在鍋中混合，煮滾兩分鐘。
- 02 加入柚子，過濾後倒入杯內，放入雪櫃冷卻至凝固。
- 03 製作沙冰。將清酒、水和糖以小鍋煮滾，以溶解糖並揮發酒精。加入菠蘿果蓉及青檸汁，拌勻
- 04 倒於焗盤上，然後儲放於冰箱，直至結成冰。
- 05 製作糖煮大黃。將大黃及糖放入煲都煮滾，然後加入柚子汁，慢火燉煮約30分鐘，放涼備用。
- 06 將奶凍拌上糖煮大黃擺盤，然後用叉子刮出沙冰，即可享用。

材料

椰子奶油	200克
糖	30克
瓊脂	0.6克
柚子	30克
鹽	一小撮

糖煮大黃

大黃	250克
糖	75克
柚子汁	適量

沙冰

菠蘿果蓉	400克
水	400克
清酒	100克
糖	100克
青檸	2個
日本山椒粉	2克

網上教學短片



FOLLOW US NOW!



🕒 60 分鐘

👤 4 人份



COCONUT PANNA COTTA

Courtesy recipe by Chef Michael Smith from Moxie Hong Kong

METHOD

- 01 Make the Panna Cotta. Mix sugar, salt, agar and cream in another pot. Bring to a boil for 2 minutes.
- 02 Add Yuzu Juice. Then strain and pour into glasses. Store the glasses in the refrigerator until set.
- 03 Pour sake, water and sugar into a pot. Bring to a boil until sugar dissolves and alcohol evaporates. Add pineapple puree and lime juice. Mix well.
- 04 Make the Granita. Pour on a tray and store in the freezer until frozen.
- 05 Make the Rhubarb compote. Add rhubarb and sugar in a pot. Add yuzu juice after boil. Stew with low heat for 30 minutes. Let cool and set aside.
- 06 Plate the panna cotta with rhubarb compote. Scrape the frozen granita with a fork. Ready to serve chill.

INGREDIENTS

Coconut Cream	200 g
Sugar	30 g
Agar	0.6 g
Yuzu	30 g
Salt	Pinch

Rhubarb compote

Rhubarb	250 g
Sugar	75 g
Yuzu Juice	Moderate

Granita

Pineapple Puree	400 g
Water	400 g
Sake	100 g
Sugar	100 g
Lime	2 pcs
Sansho	2 g

Online Cooking
Demonstration Videos



FOLLOW US NOW!



🕒 60 mins

👤 4 persons