Cách làm Panna cotta chuẩn vị Ý nhất

Một món tráng miệng không thể thiếu trong bữa tiệc hoàng gia Ý chính là Panna cotta. Đây là sự lựa chọn lý tưởng để kết thúc một bữa tiệc đầy ấn tượng. Mỗi người khi thưởng thức đều bị cuốn hút bởi hương vị ngọt ngào đặc trưng của Panna cotta. Bạn muốn tìm hiểu thêm về món ăn này? Hãy cùng CACHLAMBANH.INFO đọc bài viết dưới đây để khám phá cách làm Panna cotta nhé!

Mục lục

- Panna cotta là gì?
- Panna Cotta khác gì Pudding và Mousse?
- Cách làm panna cotta chanh dây
  - Nguyên liệu cần chuẩn bị
  - Hướng dẫn cách làm panna cotta chanh dây
- Cách làm panna cotta xoài
  - Nguyên liệu cần chuẩn bị
  - Hướng dẫn cách làm panna cotta xoài
- Cách làm panna cotta dâu
  - Nguyên liệu cần chuẩn bị
  - Hướng dẫn cách làm panna cotta dâu
- Cách làm panna cotta chocolate truffle
  - Nguyên liệu cần chuẩn bị
  - Hướng dẫn làm panna cotta chocolate
- Cách làm panna cotta trà xanh
  - Nguyên liệu cần chuẩn bị
  - Hướng dẫn cách làm panna cotta trà xanh
- Kết luận

Panna cotta là gì?

Panna cotta là một món tráng miệng xuất phát từ Ý, nổi tiếng với vị ngọt và mềm mịn. Từ “panna cotta” trong tiếng Ý có nghĩa là “sữa đun đặc”, và đây cũng chính là thành phần chính để làm ra món tráng miệng này. Panna cotta được làm từ sữa tươi, đường, gelatin và vani, sau đó đổ vào các khuôn hoặc ly để đông lại trong tủ lạnh. Khi ăn, Panna cotta được rót ra khỏi khuôn hoặc ly và thường được tô điểm bằng các loại trái cây tươi, nước sốt hoặc sốt caramel.



Panna Cotta không chỉ được ưa chuộng như một món tráng miệng mà còn là món ăn nhẹ được nhiều người yêu thích. Thậm chí, nó còn được sử dụng trong việc làm bánh sinh nhật và được bán tại nhiều tiệm bánh. Điều này cho thấy độ phổ biến của món bánh ngọt này xuất phát từ nước Ý rất cao.

Xem tiếp:
https://cachlambanh.info/panna-cotta-la-gi-5-cach-lam-panna-cotta-chuan-vi-y-nhat/