

名厨李志辉

李志辉师傅 (Chef Jason Lee) 的椰奶冻的做菜灵感来自他的妈妈。

Chef Jason 形容他的妈妈是一个厨艺精湛的家庭“煮”妇。在他小的时候，妈妈经常制做椰奶冻来给家人当作饭后甜点。由于来自大家庭，所以孩子们都会围在一起吃冰冷的椰奶冻，快乐无比。现在回想小时候与兄弟姐妹们争先恐后地抢吃奶冻，他依然会发出会心一笑。

Chef Jason 想念母亲所烹调的椰奶冻，如今结合了自己的创新点子，把奶冻变得色香味俱全，他也把“椰奶冻”搬到餐厅去，以窝心的甜点与客人们共享他童年的喜乐。

Jason Lee

椰奶冻

8-10人份

用料

AOX水1.5公升、椰奶500克、鲜奶油250克、UHT牛奶250毫升、糖50克、班兰叶4-5片、明胶片2片、沙谷米300克、草莓少许

椰糖浆

椰糖300克、AOX水125毫升

做法

1. 取一个大锅，把AOX水煮滚后，加入沙谷米用小火煮至软熟。取出浸入冰水中，沥干待用。
2. 准备椰糖浆：把椰糖加入AOX水搅煮至椰糖溶解成糖浆，搁置冷却。
3. 取一个大煮锅，加入椰奶、鲜奶油、牛奶、糖和班兰叶，一起煮至滚。
4. 加入明胶片，再煮滚几分钟。熄火后，把椰奶混合物倒入杯中待用。
5. 在模型杯中，分别加入1汤匙的沙谷米，过筛倒入适量的椰奶混合物。把模型杯放入冰箱冷藏至凝固。

Coconut Panna Cotta

serves 8-10

Ingredients

1.5 litres AOX water, 500g coconut milk, 250g whipping cream, 250ml UHT milk, 50g sugar, 4-5 pandan leaves, 2 gelatin sheets, 300g sago, some strawberries

Palm Sugar Syrup

300g palm sugar, 125ml AOX water

Method

1. In a large pot, bring AOX water to a boil. Add sago and simmer until cooked. Remove and immerse in ice water. Drain and set aside.
2. Prepare Palm Sugar Syrup: Add palm sugar and AOX water to a pot and bring to a boil. Stir until sugar dissolves and thickens. Set aside to cool.
3. In a large pot, add coconut milk, whipping cream, milk, sugar and pandan leaves. Bring to a boil.
4. Add gelatin sheets and boil for another few minutes. Remove from heat and pour mixture into a cup. Set aside.
5. Scoop 1 tbsp sago into each mould and strain coconut milk mixture into the moulds. Chill in fridge until set.
6. Unmould panna cotta on serving plate. Garnish with strawberry. Serve with palm sugar syrup.

