BONET UND PANNA COTTA



Chef: Leonardo Pellacani

Menù-Zutaten

180 g Caramello Salato con sale marino di Trapani IGP (Gesalzenes Karamell mit Meersalz aus Trapani g.g.A.) - D60X
33 g Panna Cotta - DZ1
36 g Sablage nocciola (Praliniertes Haselnussgranulat) - 7086
70 g Bonet (Dessert aus dem Piemont) - LA1X
q.b. Petali di rosa (Rosenblätter) - 1252

Zutaten

200 ml (für die Zubereitung von Bonet) Milch
120 ml (für die Zubereitung von Panna Cotta) Milch
120 ml (für die Zubereitung von Panna Cotta) Sahne

Zubereitung

Für 6 Personen

In einer Schüssel die Bonet-Pulverzubereitung mit etwas Milch vermischen. In der Zwischenzeit die restliche Milch in einem Topf zum Kochen bringen, das mit Milch angerührte Bonet-Pulver hinzufügen und einige Minuten köcheln lassen. Das Bonet in die Gläser gießen und abkühlen lassen. In einem Topf die Panna Cotta zubereiten, indem man die frische Sahne und die Milch zum Kochen bringt. Wenn es kocht, die Pulverzubereitung für Panna Cotta hinzufügen. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen und mit dem Bonet in die Gläser füllen. Mindestens 6 Stunden lang in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren das salzige Karamell, das pralinierte Haselnussgranulat und die Rosenblätter hinzufügen.

Verarbeitung ohne Gluten

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)