GESTREIFTE PANNA COTTA MIT HEIDELBEEREN UND ERDBEEREN



Menù-Zutaten

40 g Glassa alla fragola (Erdbeerglasur) - QA0

40g Garniture di mirtilli (Garnitur mit Heidelbeeren) - A81X

540 g Èpannacotta (Panna Cotta) - LK1X

Zutaten

n.B. Waldfrüchte

n.B. Minze

n.B. Erdbeeren

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Zuerst nehmen wird die Panna Cotta und schütteln sie leicht. Ideal für die Zubereitung des klassischen Desserts nach dem traditionellen Rezept. Wir gießen sie in ein Gefäß. Mit dem Stabmixer verrühren wir das Produkt gleichmäßig. Nun aromatisieren wir einen Teil der Panna Cotta mit Erdbeerglasur. Wir verrühren die Glasur mit der Panna Cotta. Nun gießen wir sie in ein Glas. Wir geben die zuvor gemixte Garnitur mit Heidelbeeren zur Panna Cotta und verrühren alles mit dem Stabmixer. Nun gießen wir auch diese Masse in das Glas. Als letzte Schicht geben wir reine Panna Cotta ins Glas. Wir stellen sie im Kühlschrank bei 0–4 °C mindestens 8 Stunden kalt oder geben sie 20 Minuten lang bei -5 °C in den Schnellkühler #wirrichtendentelleran Unser Dessert ist fertig.

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)