PANNA COTTA IM TÖPFCHEN



Menù-Zutaten

1 Dose Èpannacotta (Panna Cotta) - LK1X
20 g Sablage nocciola (Praliniertes Haselnussgranulat) - 7086
50 g Garniture di frutti di bosco (Garnitur mit Waldfrüchten) - AO1
50 g Riccioli di cioccolato (Schokoröllchen) - 7087

Zutaten

kleine Minzblätte
100 g frische Waldfrüchte

Chef: Monica Copetti

Zubereitung

8 TÖPFCHEN
Èpannacotta Evolution mit einem Stabmixer verrühren und auf 8 Töpfchen verteilen. Mindestens 8 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Mit der Waldfrüchtegarnitur, frischen Waldfrüchten und den Minzblättern oder mit Schokoröllchen und Haselnussgranulat dekorieren

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)