PANNA COTTA MIT SCHOKOLADENGITTER



Menù-Zutaten

1 Dose Èpannacotta (Panna Cotta) - LK1X

n° 8 Matite di cioccolato fondente (Schokosticks aus Bitterschokolade) - 7089

Zutaten

kleine Minzblätter

Himbeeren

100 g Bitterschokolade

Chef: Monica Copetti

Zubereitung

8 PORTIONEN

Èpannacotta Evolution mit einem Stabmixer verrühren und auf 8 Einzelportionen verteilen. Mindestens 8 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. In der Zwischenzeit die Bitterschokolade im Wasserbad schmelzen lassen und mit einem Spritzsack ein Gitter auf kugelige Formen spritzen. Mindestens eine halbe Stunde lang im Schnellkühler erhärten lassen. Die Panna cotta mit einer Himbeere und einem Minzblatt dekorieren und zum Abschluss

die Schokoladekuppel und den Schokostick daraufsetzen.

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)