PANNA COTTA MIT STERNANIS UND HEIDELBEEREN



Chef: Leonardo Pellacani

Glutenfrei

Menù-Zutaten

180 g. Garniture di mirtilli (Garnitur mit Heidelbeeren) - A81X

90 g. Panna Cotta - DZ1

Zutaten

7 stck. Sternanis

330 ml Milch

330 ml Frische Sahne

6 Zuckerkörbchen

Zubereitung

Für 6 Personen

Die frische Sahne zusammen mit der Milch und einem Stück Sternanis in einem Topf zum Kochen bringen, vom Herd nehmen und 15 Minuten ziehen lassen. Den Sternanis entfernen und die Pulverzubereitung für die Panna Cotta von Menù einstreuen und rasch mit einem Rührbesen verrühren. Aufkochen, zwei Minuten kochen lassen und die Panna Cotta dann in Portionenförmchen gießen. Bei Raumtemperatur abkühlen lassen und danach mindestens drei Stunden in den Kühlschrank stellen. Die Panna Cotto auf einen Teller stürzen, mit Heidelbeergarnitur, Sternanis und abschließend mit einem Zuckerkörbchen garnieren

Verarbeitung ohne Gluten

Per 6 persone.
In una casseruola portare ad ebollizione la panna fresca insieme al latte e un Anice Stellato, poi togliere dal fuoco e lasciar aromatizzare il composto per quindici minuti. A questo punto eliminare l'Anice Stellato e versare a pioggia la Panna cotta - preparato in polvere Menù, amalgamando velocemente gli ingredienti con l'aiuto di una frusta. Portare ad ebollizione per altri due minuti ed infi ne versare la panna cotta in stampini monoporzione. Raffreddare a temperatura ambiente, quindi trasferire in frigorifero per almeno tre ore. Comporre il piatto, sformando la Panna cotta, aggiungendo la Garniture di mirtilli, l' Anice Stellato e ultimare con il cestino di zucchero.

© 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)