PANNA COTTA MIT WALDBEERENDEKORATION



Menù-Zutaten

1 confezione Garniture di frutti di bosco (Garnitur mit Waldfrüchten) - AO1

1 confezione Panna Cotta - DZ1

Zutaten

n.B. Minzblätter

500 g Frische Waldfrüchte

3,5 l Frische Vollmilch

3,5 l Frische Sahne

Chef: Monica Copetti

Glutenfrei

Zubereitung

Für 84 Portionen

Die Milch und die Sahne zum Kochen bringen. Die Panna-Cotta-Mischung mit Hilfe eines Schneebesen einrühren und gut auflösen lassen. Erneut aufkochen und 1 Minute lang auf dem Herd stehen lassen. In die Förmchen gießen und mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Mit "Garnitur mit Waldfrüchten", frischen Beeren und Minzblättern garnieren. Um eine klassische Panna Cotta „besonders“ zu machen, können Sie (zu jeder ganzen Packung) Folgendes hinzufügen

Kaffee - 350 ml Espresso

Erdbeere - 350 g Menù-Erdbeerglasur (QA0)

Schokolade - 350 g Menù-Schokoladenglasur (D30)

Pistazie - 300 g Menù reine Pistazienpaste (L30)

Kürbis - 400 g Menù-Kürbiscreme (EC0K)

© 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)