PANNA COTTA MIT WALDFRÜCHTEN



Chef: Leonardo Pellacani

Menù-Zutaten

180 g Garniture di frutti di bosco (Garnitur mit Waldfrüchten) - AO1
600 g Èpannacotta (Panna Cotta) - LK1X
Matite di cioccolato fondente (Schokosticks aus Bitterschokolade) - 7089

Zutaten

n.B. Minze

Zubereitung

Vor dem Gebrauch schütteln wir kräftig die Dose. Wir öffnen sie und gießen den Inhalt in einen Behälter.
Ideal für die Zubereitung des klassischen Desserts nach dem traditionellen Rezept. Sollten wir bemerken, dass das Produkt nicht gleichmäßig cremig ist, helfen wir mit einem Stabmixer nach. Nun füllen wir Förmchen mit jeweils 100 g Panna cotta Wir stellen sie mindestens 8 Stunden bei 0–4 °C im Kühlschrank kalt.
Oder verwenden den Schnellkühler: 20 Minuten bei -5 °C
Nach der Kühlzeit nehmen wir unsere Panna cotta, die jetzt schön fest ist und garnieren sie mit Waldfrüchten, einem Minzblatt und einem Schokostick.
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)