

PANNA COTTA VARIEGATA AL CIOCCOLATO E CAFFÈ



Menù-Zutaten

- 1 confezione Panna Cotta - DZ1
- 2 confezioni Glassa al cioccolato - D30

Zutaten

- 100 g. Caffè espresso
- 350 g. Cioccolato bianco
- 350 g. Cioccolato fondente
- 3,5 l. Panna fresca
- 3,5 l. Latte fresco intero

Chef: Monica Copetti

Glutenfrei

Zubereitung

Per 84 porzioni

Portare a bollore il latte con la panna. Aggiungere la panna cotta con una frusta, riportare a bollore e lasciare sul fuoco per 1 minuto. Versare metà della panna cotta nei bicchieri in posizione obliqua e lasciare rapprendere in abbattitore. Dividere la restante panna cotta in 2 parti uguali, ad una aggiungere la glassa al cioccolato e all'altra il caffè espresso. Quando la panna cotta versata nel bicchiere si sarà solidificata, versare quella al cioccolato, rimettere in abbattitore e ripetere con quella al caffè. Se durante queste fasi la panna cotta ancora da versare si solidifica metterla qualche secondo nel microonde o sul fuoco per pochi minuti. Servire decorando con scaglie di cioccolato fondente e bianco.