PANNA COTTA ALLE FRAGOLE IN COULIS DI PASSION FRUIT



Menù Ingredients

30 g Coulis di Passion Fruit - DO0X

30 g Glassa alla fragola - QA0

85 g Panna Cotta - DZ1

Ingredients

300 g Panna

300 g Latte

6 Fragole

q.b. Menta

Chef: Leonardo Pellacani

Method

Per 6 persone

Sviluppare la Panna Cotta mettendo a bollire latte e panna. Quando si arriva ad ebollizione aggiungere il Preparato per Panna Cotta e la Glassa alla Fragola. Mescolare con la frusta portando ad ebollizione. Versare in appositi stampini e fare raffreddare. Mettere in frigorifero per la durata di una notte. Al momento del servizio distribuire la Coulis di Passion Fruit sul fondo del piatto, adagiarvi al centro la Panna Cotta preparata e decorare con fragole e foglie di menta.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Registered Office/Plant: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Offices: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)