PANNA COTTA CON CUORE DI CASTAGNE



Menù Ingredients

140 g. Panna Cotta - DZ1

200 g. Castagne al miele di acacia - AV1X

Ingredients

500 ml. Panna fresca

500 ml. Latte

100 g. Cioccolato fondente

Chef: Monica Copetti

Gluten Free

Method

Per 6 persone

Portare il latte ad ebollizione, aggiungervi la panna fresca e versarvi a pioggia il prodotto menù per panna cotta. Con l'aiuto di una frusta miscelare velocemente il composto e distribuirlo negli stampini monoporzione, quindi lasciar riposare in frigorifero per almeno due ore. Nel frattempo tritare grossolanamente le castagne insieme al loro liquido di conservazione; sciogliere ora sul fuoco il cioccolato fondente e unirlo alle castagne tritate. A questo punto scavare il centro delle porzioni di panna cotta in modo da ottenere un incavo che andrà riempito con il composto alle castagne e cioccolato. Sciogliere poi nel forno a microonde la panna cotta eliminata e versarla sulla superficie degli stampini per sigillare le porzioni. Trasferire nuovamente in frigo fino al momento dell'impiattamento. Servire decorando a piacere.

Gluten Free Method

Utilizzare Cioccolato riportante in etichetta la dicitura senza glutine.

© 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)