PANNA COTTA RIPIENA ALLE CASTAGNE



Menù Ingredients

1 confezione Panna Cotta - DZ1

2 confezioni Castagne al miele di acacia - AV1X

Ingredients

3,5 l. Panna fresca

3,5 l. Latte fresco intero

350 g Cioccolato fondente

50 ml. Rum

700 g Ganache al cioccolato

Chef: Monica Copetti

Method

Per 84 porzioni

Portare a bollore la panna con il latte. Aggiungere con una frusta il preparato per panna cotta e lasciare sul fuoco per 1 minuto da quando riprende il bollore. Versare negli stampi monodose e riporre in frigorifero per almeno 2 ore. Nel frattempo preparare il ripieno. Sgocciolare le castagne al miele di acacia, schiacciarle grossolanamente e unirle alla crema ganache precedentemente scaldata, per pochi secondi al microonde. A piacere aggiungere 50 ml. di rum. Trascorse 2 ore riprendere gli stampi di panna cotta, creare un incavo al centro di ogni preparazione e riempirle con il composto di castagne e la crema ganache. Sciogliere la quantità di panna cotta prelevata, in microonde per alcuni secondi o su fuoco molto basso per un paio di minuti. Versarla per sigillare i dolci, che poi andranno riposti in frigorifero per 1 ora. Capovolgere gli stampi su un piatto da por tata e servirli, decorando con una castagna intera e scaglie di cioccolato fondente.

© 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)