PANNA COTTA VARIEGATA AL CIOCCOLATO E CAFFÈ



Menù Ingredients

1 confezione Panna Cotta - DZ1

2 confezioni Glassa al cioccolato - D30

Ingredients

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

Gluten Free

Method

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.

© 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)