

TRONCHETTO DI PANNA COTTA



Chef: Monica Copetti

Gluten Free

Method

Per 12 porzioni

Portare a ebollizione la panna e il latte. Aggiungere con una frusta a mano il preparato per panna cotta e far riprendere il bollore. Lasciare sul fuoco 1 minuto e versare nello stampo precedentemente bagnato. Lasciare riposare in frigorifero almeno 4 ore. Nel frattempo sciogliere a bagnomaria il cioccolato e con l'aiuto di una sac à poche creare delle griglie su un foglio di carta forno. Lasciare indurire in abbattitore. Rovesciare il tronchetto di panna cotta su un piatto da portata e decorare con sablage di nocciola e le griglie di cioccolato.

Menù Ingredients

140 g. Panna Cotta - DZ1

30 g. Sablage nocciola - 7086

Ingredients

500 ml. Panna fresca

500 ml. Latte fresco intero

100 g. Cioccolato fondente