

ZUCCOTTO DI PANNA COTTA AL PISTACCHIO E CIOCCOLATO



Menù Ingredients

140 g. Panna Cotta - DZ1
70 g. Pasta di pistacchio pura - L30

Ingredients

500 g Latte
500 g Panna
q.b. Nocciole tostate
q.b. Lamponi
q.b. Ribes
q.b. Menta
250 g Ganache al cioccolato

Chef: Leonardo Pellacani

Gluten Free

Gluten Free Method

Per 6 persone

In una casseruola portare ad ebollizione 500 g. di panna fresca con 500 g. di latte, aggiungere il preparato per panna cotta e la pasta di pistacchio mescolando con una frusta. Versare la panna cotta in stampi monoporzione semisferici. Raffreddare a temperatura ambiente e trasferire in frigorifero per almeno tre ore. Al momento del servizio scaldare la crema ganache al cioccolato con un goccio di panna e poi versarla tiepida al centro del piatto. Sformare le porzioni di panna cotta, posizionarle al centro della preparazione e decorare con lamponi, ribes, foglioline di menta e nocciole tritate.