BONET Y PANACOTA



Chef: Leonardo Pellacani

Ingredientes Menù

180 g Caramello Salato (Caramelo Salado) - D60X

33 g Panna Cotta (Panacota) - DZ1

36 g Sablage nocciola (Crocanti de avellana) - 7086

70 g Bonet - LA1X

q.b. Petali di rosa (Pétalos de rosa) - 1252

Ingredientes

200 ml (para preparar Bonet) Leche

120 ml (para preparar Panna cotta) Leche

120 ml (para preparar Panna cotta) Nata fresca

Preparación

Para 6 personas

En un bol, disolver el Preparado en polvo para Bonet con un poco de leche. Mientras tanto, en una cacerola, llevar el resto de la leche a ebullición. Añadir el Preparado para Bonet previamente disuelto y dejar hervir durante unos minutos. Verter el Bonet en vasos y dejar enfriar.

En otra cacerola, preparar la Panacota llevando a ebullición la nata fresca y la leche. Cuando alcance el hervor, añadir el Preparado en polvo para Panacota. Dejar enfriar a temperatura ambiente y verter en los vasos sobre el Bonet.

Refrigerar durante al menos 6 horas.

En el momento del servicio, añadir caramelo salado, Crocanti de avellana y Pétalos de rosa.

Procedimiento sin gluten

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)