PANACOTA CON ANÍS ESTRELLADO Y ARÁNDANOS



Ingredientes Menù

180 g. Garniture di mirtilli (Cobertura de arándanos) - A81X

90 g. Panna Cotta (Panacota) - DZ1

Ingredientes

330 ml Leche

330 ml Nata fresca

n° 6 cestas de caramelo

Chef: Leonardo Pellacani

Sin gluten

Preparación

Para 6 personas.

En una cacerola, llevar a ebullición la nata fresca con la leche y una vaina de anís estrellado; luego, retirar del fuego y dejar reposar la mezcla durante quince minutos para que se aromatice. A continuación, quitar el anís estrellado y verter poco a poco el preparado en polvo Menú para panacota, mezclando rápidamente los ingredientes con una batidora de varillas. Llevar a ebullición otros dos minutos y, por último, verter la panacota en moldes individuales. Dejar enfriar a temperatura ambiente y luego poner en el frigorífico durante tres horas. Desmoldar la panacota y ponerla en un plato, añadir la cobertura de arándanos, el anís estrellado y terminar con la cesta de caramelo.

Procedimiento sin gluten

Per 6 persone.
In una casseruola portare ad ebollizione la panna fresca insieme al latte e un Anice Stellato, poi togliere dal fuoco e lasciar aromatizzare il composto per quindici minuti. A questo punto eliminare l'Anice Stellato e versare a pioggia la Panna cotta - preparato in polvere Menù, amalgamando velocemente gli ingredienti con l'aiuto di una frusta. Portare ad ebollizione per altri due minuti ed infi ne versare la panna cotta in stampini monoporzione. Raffreddare a temperatura ambiente, quindi trasferire in frigorifero per almeno tre ore. Comporre il piatto, sformando la Panna cotta, aggiungendo la Garniture di mirtilli, l' Anice Stellato e ultimare con il cestino di zucchero.

© 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)