

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 Menù 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.

Procedimento 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 infine 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.