PANACOTA CON CARAMELO, FRESAS Y FRUTAS DEL BOSQUE



Ingredientes Menù

100 g Zucchero caramellato (Azúcar caramelizado) - DN0

1 lata Èpannacotta (Panacota) - LK1X

Ingredientes

200 g Frutas del bosque frescas

150 g Azúcar glas

Fresas

Chef: Monica Copetti

Sin gluten

Preparación

PARA 8 PORCIONES

Trabajar Èpannacotta con una batidora de inmersión y verterla en 8 moldes individuales. Dejar reposar en el frigorífico al menos 8 horas.

Antes de servir, desmoldar la panacota en el plato y decorar con azúcar caramelizado, frutas del bosque, fresas frescas y hojas de menta.

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)