

## PANACOTA CON ENREJADO DE CHOCOLATE



### Ingredientes Menù

1 lata Èpannacotta (Panacota) - LK1  
n° 8 Matite di cioccolato fondente (Cigarrillos de chocolate negro) - 7089

### Ingredientes

8 hojas de menta  
8 frambuesas  
100 g chocolate negro

Chef: Monica Copetti

### Preparación

Trabajar Èpannacotta Evolution con una batidora de inmersión y verterla en 8 porciones individuales. Dejar reposar en el frigorífco al menos 8 horas. Mientras tanto, fundir el chocolate negro al baño maría y con una manga pastelera crear enrejados sobre moldes redondos. Dejar endurecer en el abatidor durante al menos media hora. Decorar la panacota con una frambuesa y una hoja de menta, y terminar con la cúpula de chocolate negro y el cigarrillo de chocolate.