PANACOTA CON ENREJADO DE CHOCOLATE



Ingredientes Menù

1 lata Èpannacotta (Panacota) - LK1X

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 almenos 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.

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)