

PANACOTA CON ENREJADO DE CHOCOLATE



Chef: Monica Copetti

Preparación

Trabajar Èpannacotta Evolution con una batidora de inmersión y verterla en 8 porciones individuales. Dejar reposar en el frigorífico 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.

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