

## PANACOTA DE 5 CAPAS



**Chef:** Monica Copetti

**Sin gluten**

### Preparación

Para 24 porciones (de unos 100 g).

Agitar muy bien las latas de Èpannacotta. Verterlos en un recipiente grande y trabajar Èpannacotta con una batidora de inmersión unos pocos minutos. Dividir el compuesto obtenido en 5 cuencos del mismo peso. En cada uno de los otros 4 cuencos añadir una Cobertura Menù diferente y trabajar con la batidora de inmersión. Cubrir con papel film el fondo y los bordes de un molde redondo desmontable de 22 cm. Verter el primer cuenco de Èpannacotta (el más oscuro) y dejar que cuaje. Continuar vertiendo los otros cuencos, de más a menos color, y terminar con la capa blanca. Dejar reposar en el frigorífico al menos 8 horas y, antes de desmoldar, ponerla en el congelador otra media hora.

### Ingredientes Menù

20 g Garniture di frutti di bosco (Cobertura de frutas del bosque) - AO1

20 g Garniture di mirtilli (Cobertura de arándanos) - A81X

20 g Garniture di more (Cobertura de moras) - A91X

20 g Garniture di ribes (Cobertura de grosellas) - A71X

3 latas Èpannacotta (Panacota) - LK1

### Ingredientes