# PANACOTA EN SALSA DE CHOCOLATE



## Ingredientes Menù

1 lata Èpannacotta (Panacota) - LK1X

320 g Glassa al cioccolato (Glaseado de chocolate) - D30

## Ingredientes

al gusto Grosellas

al gusto Fresas

al gusto Chocolate blanco

**Chef:** Monica Copetti

**Sin gluten**

## Preparación

8 PORCIONES

Trabajar Èpannacotta Evolution con una batidora de inmersión y verterla en 8 copas. Dejar reposar en el frigorífico al menos 8 horas. Antes de servir, decorar con glaseado de chocolate, fresas, grosellas y chocolate blanco

## 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)