

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