PANACOTA EN TARRO



Chef: Monica Copetti

Ingredientes Menù

1 lata Èpannacotta (Panacota) - LK1X

20 g Sablage nocciola (Crocanti de avellana) - 7086

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

50 g Riccioli di cioccolato (Rizos de chocolate) - 7087

Ingredientes

hojas de menta

100 g frutas del bosque frescas

Preparación

PARA 8 TARROS

Trabajar Èpannacotta con una batidora de inmersión y verterla en 8 tarros. Dejar reposar en el frigorífico al menos 8 horas. Decorar con la cobertura de frutas del bosque, con frutas del bosque frescas y con unas hojas de menta, o bien con rizos de chocolate y crocanti de avellana.

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)