

PANNA COTTA ALLE FRAGOLE IN COULIS DI PASSION FRUIT



Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Per 6 persone

Sviluppare la Panna Cotta mettendo a bollire latte e panna. Quando si arriva ad ebollizione aggiungere il Preparato per Panna Cotta e la Glassa alla Fragola. Mescolare con la frusta portando ad ebollizione. Versare in appositi stampini e fare raffreddare. Mettere in frigorifero per la durata di una notte. Al momento del servizio distribuire la Coulis di Passion Fruit sul fondo del piatto, adagiarvi al centro la Panna Cotta preparata e decorare con fragole e foglie di menta.

Ingredientes Menù

30 g Coulis di Passion Fruit - DOOX

30 g Glassa alla fragola - QA0

85 g Panna Cotta - DZ1

Ingredientes

300 g Panna

300 g Latte

6 Fragole

q.b. Menta