

## PANNA COTTA CON GARNITURE AI FRUTTI DI BOSCO



### Ingredientes Menù

180 g. Garniture di frutti di bosco - AO1  
600 g. Èpannacotta - LK1  
q.b. Matite di cioccolato fondente - 7089

### Ingredientes

q.b. Menta

**Chef:** Leonardo Pellacani

### Preparación

Agitare la scatola di èpannacotta. Mettere il contenuto in una brocca e miscelare con un mixer ad immersione. Versare la panna cotta nelle coppette in vetro e riporle in frigo per almeno 8 ore oppure in abbattitore a -5°C per 20 minuti. Al momento del servizio decorare la panna cotta con la garniture di frutti di bosco, una fogliolina di menta e un a sigaretta di cioccolato.