

PANACOTA EN TARRO



Ingredientes Menù

- 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
- 810 g Èpannacotta (Panacota) - LK1

Ingredientes

- hojas de menta
- 100 g frutas del bosque frescas

Chef: Monica Copetti

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.