

## BONET E PANNA COTTA



### Ingrédients Menù

180 g Caramello Salato - D60X  
33 g Panna Cotta - DZ1  
36 g Sablage nocciola - 7086  
70 g Bonet - LA1X  
q.b. Petali di rosa - 1252

### Ingrédients

200 ml (per preparazione Bonet) Latte  
120 ml (per preparazione Panna Cotta) Latte  
120 ml (per preparazione Panna Cotta) Panna

Chef: Leonardo Pellacani

### Préparation

Per 6 persone

In una ciotola stemperare il Preparato in polvere per Bonet con un poco di latte. Nel frattempo in una casseruola scaldare il latte rimanente portandolo ad ebollizione, aggiungere il Preparato in polvere per Bonet stemperato e lasciar bollire per alcuni minuti. Versare il Bonet nei bicchieri e lasciare raffreddare. In una casseruola preparare la Panna Cotta portando ad ebollizione la panna fresca e il latte. Quando avrà raggiunto il bollore aggiungere il Preparato in polvere per Panna Cotta. Lasciarlo raffreddare a temperatura ambiente e versarlo nei bicchieri con il Bonet. Riporli in frigo per almeno 6 ore. Al momento del servizio, aggiungere Caramello salato, Sablage nocciola e Petali di rosa.