BONET ET PANNA COTTA



Ingrédients Menù

180 g Caramello Salato (Caramel Salé) - D60X

33 g Panna Cotta - DZ1

36 g Sablage nocciola (Sablage noisette) - 7086

70 g Bonet - LA1X

q.b. Petali di rosa selezionati (Pétales de rose) - 1252

Ingrédients

200 ml (pour préparer le Bonet) Lait

120 ml (pour préparer la Panna cotta) Lait

120 ml (pour préparer la Panna cotta) Crème fraîche

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Pour 6 personnes

Dans un bol, délayer le Préparé en poudre pour Bonet avec un peu de lait. Pendant ce temps, dans une casserole, porter le reste du lait à ébullition. Ajouter le Préparé pour Bonet préalablement délayé et laisser bouillir quelques minutes. Verser le Bonet dans des verres et laisser refroidir.

Dans une autre casserole, préparer la Panna Cotta en portant à ébullition la crème fraîche et le lait. Lorsqu'ils arrivent à ébullition, ajouter le Préparé en poudre pour Panna Cotta. Laisser refroidir à température ambiante, puis verser dans les verres sur le Bonet. Placer au réfrigérateur pendant au moins 6 heures.

Au moment du service, ajouter du Caramel salé, du Sablage noisette et des Pétales de rose.

Préparation sans gluten

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)