PANNA COTTA 5 COUCHES



Ingrédients Menù

20 g Garniture di frutti di bosco (Garniture de fruits rouges) - AO1

20 g Garniture di mirtilli (Garniture de myrtilles) - A81X

20 g Garniture di more (Garniture de mûres) - A91X

20 g Garniture di ribes (Garniture de groseilles) - A71X

3 boîtes Èpannacotta - LK1X

Ingrédients

Chef: Monica Copetti

Sans gluten

Préparation

Pour 24 portions (de 100 g environ).
Bien agiter les boîtes de Èpannacotta. Verser dans un grand récipient et travailler quelques minutes avec un mixeur plongeant. Répartir le mélange obtenu dans 5 bols de poids égal. Dans 4 bols, ajouter une garniture Menù différente, toujours à l'aide du mixeur plongeant. Placer un film alimentaire sur le fond et les bords d'un moule à fond amovible de 22 cm. Verser le premier bol de Èpannacotta (le plus foncé) et laisser prendre. Continuer avec les autres bols en gradation de couleurs et terminer avec la couche blanche. Laisser reposer au moins 8 heures au réfrigérateur. Avant de démouler, mettre au congélateur pendant au moins une demi-heure supplémentaire.

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)