PANNA COTTA AL TÈ NERO IN SALSA MOU



Ingrédients Menù

140 g. Panna Cotta - DZ1

q.b. Preparato in polvere per TORTA SBRISOLONA - LR1X

q.b. Zucchero caramellato - DN0

Ingrédients

q.b. Sale

50 g. Burro

500 g. Latte

650 g. Panna fresca

2 bustine Tè Earl Grey

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Per 6 persone

In una casseruola portare ad ebollizione 500 g. di panna fresca insieme al latte e alle bustine di tè, poi togliere dal fuoco e lasciar aromatizzare il composto per quindici minuti. A questo punto eliminare le bustine del tè e versare a pioggia il preparato in polvere menù, amalgamando velocemente gli ingredienti con l'aiuto di una frusta. Portare ad ebollizione per altri due minuti ed infine versare la panna cotta in stampini monoporzione semisferici. Raffreddare a temperatura ambiente, quindi trasferire in frigorifero per almeno tre ore. Nel frattempo preparare la salsa mou scaldando sul fuoco lo zucchero caramellato insieme al burro e a un pizzico di sale. Aggiungere anche la panna rimasta e portare la salsa ad ebollizione e poi farla raffreddare. Sformare le porzioni di panna cotta al centro dei piattini da dessert e decorare con la salsa mou e la torta sbrisolona sbriciolata preparata precedentemente con il preparato menù.

© 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)