PANNA COTTA AVEC CARAMEL, FRAISES ET FRUITS ROUGES



Ingrédients Menù

100 g Zucchero caramellato (Sucre caramélisé) - DN0

1 conf. Èpannacotta - LK1X

Ingrédients

200 g Fruits rouges frais

150 g Sucre glace

Fraises

Chef: Monica Copetti

Sans gluten

Préparation

POUR 8 PORTIONS

Travailler la panna cotta « Èpannacotta » avec un mixeur plongeant et la verser dans 8 moules individuels. Laisser reposer au moins 8 heures au réfrigérateur.

Au moment de servir, démouler la panna cotta sur l'assiette et décorer de Sucre caramélisé, fruits rouges, fraises fraîches et feuilles de menthe.

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)