PANNA COTTA AVEC DÉCORATION DE FRUITS ROUGES



Ingrédients Menù

1 confezione Garniture di frutti di bosco (Garniture de fruits rouges) - AO1

1 confezione Panna Cotta - DZ1

Ingrédients

Feuilles de menthe

500 g Baies fraîche

3,5 l Lait entier frais

3,5 l Crème fraîche

Chef: Monica Copetti

Sans gluten

Préparation

Pour 84 portions

Porter à ébullition le lait et la crème. Ajouter le mélange de panna cotta à l'aide d'un fouet, en le laissant bien se dissoudre. Ramener à ébullition et laisser sur le feu pendant 1 minute. Verser dans les moules et laisser reposer au réfrigérateur pendant au moins 2 heures. Décorer avec garnitures de fruits rouges, des baies fraîches et des feuilles de menthe. Pour rendre la panna cotta classique « spéciale », vous pouvez ajouter (à chaque paquet entier)

Café - 350 ml. d'espresso

Fraise - 350 g. de glaçage à la fraise Menu(QA0)

Chocolat - 350 g. de glaçage au chocolat Menu (D30)

Pistache - 300 g. de pâte de pistache pure Menu (L30)

Citrouille - 400 g. de crème de citrouille Menu (EC0K)

© 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)