PANNA COTTA AVEC DÉCORS CHOCOLAT EN GRILLAGE



Ingrédients Menù

1 conf. Èpannacotta - LK1X

n° 8 Matite di cioccolato fondente (Crayons de chocolat noir) - 7089

Ingrédients

feuilles de menthe

framboises

100 g chocolat noir

Chef: Monica Copetti

Préparation

Préparer Èpannacotta Evolution avec un mixeur plongeur et la verser dans 8 portions individuelles. Laisser reposer au moins 8 heures au réfrigérateur. Pendant ce temps, faire fondre le chocolat noir au bain marie et créer des décors en grillage sur les moules sphériques à l'aide d'une poche à douille. Laisser durcir au moins une demi-heure dans une cellule de refroidissement rapide. Décorer la panna cotta avec une framboise, une feuille de menthe et terminer avec la coupole en chocolat noir et le crayon en chocolat.

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)