PANNA COTTA AVEC PISTACHE DOUCE AU SEL MARIN DE TRAPANI IGP



Ingrédients Menù

140 g Panna Cotta - DZ1

q.s. Granella di pistacchio (Éclats de pistaches vertes) - 7084X

q.s. Pistacchio dolce (Crème sucrée à la pistache) - L60X

Ingrédients

500 ml Lait

500 ml Crème fraîche

Décoration de chocolat

Décoration de caramel croquant

Chef: Gianluca Galliera

Préparation

Pour 8 portions

Préparer la Panna Cotta en portant à ébullition le lait et la crème fraîche. Ajouter la préparation en poudre en suivant les instructions figurant sur l'emballage et mélanger rapidement au fouet. Porter à nouveau à ébullition et verser la Panna Cotta dans les moules monoportion.

Laisser reposer au moins 3 heures au réfrigérateur. Avant de servir, démouler la panna cotta, la garnir avec la crème à la pistache douce et les éclats de pistaches et décorer de langues de chocolat et de caramel croquant.

© 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)