

## PANNA COTTA AVEC SAUCE AU CHOCOLAT



### Ingrédients Menù

320 g Glassa al cioccolato (Glaçage au chocolat) - D30  
810 g Èpannacotta - LK1

### Ingrédients

Groseilles  
Fraises  
Chocolat blanc

Chef: Monica Copetti

Sans gluten

### Préparation

Préparer Èpannacotta Evolution avec un mixeur plongeur et la verser dans 8 coupelles. Laisser reposer au moins 8 heures au réfrigérateur. Au moment de servir, décorer avec le nappage au chocolat, les fraises, les groseilles et le chocolat blanc.