PANNA COTTA AVEC SAUCE AU CHOCOLAT



Ingrédients Menù

1 conf Èpannacotta - LK1X

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

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.

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)