

## 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.