PANNA COTTA EN POT



Ingrédients Menù

1 conf. Èpannacotta - LK1X

20 g Sablage nocciola (Sablage noisette) - 7086

50 g Garniture di frutti di bosco (Garniture de fruits rouges) - AO1

50 g Riccioli di cioccolato (Copeaux de chocolat) - 7087

Ingrédients

feuilles de menthe

100 g fruits rouges frais

Chef: Monica Copetti

Préparation

POUR 8 POTS

Travailler la panna cotta « Èpannacotta » avec un mixeur plongeant et la verser dans 8 ramequins. Laisser reposer au moins 8 heures au réfrigérateur.

Décorer avec la Garniture aux fruits des bois, les fruits rouges frais et les feuilles de menthe, ou avec les Copeaux de chocolat et le Sablage noisettes.

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)