PANNA COTTA EN POT

Ingrédients Menù

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

810 g Èpannacotta - LK1

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.

© 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)