

PANNA COTTA RIPIENA ALLE CASTAGNE



Chef: Monica Copetti

Préparation

Per 84 porzioni

Portare a bollore la panna con il latte. Aggiungere con una frusta il preparato per panna cotta e lasciare sul fuoco per 1 minuto da quando riprende il bollore. Versare negli stampi monodose e riporre in frigorifero per almeno 2 ore. Nel frattempo preparare il ripieno. Sgocciolare le castagne al miele di acacia, schiacciarle grossolanamente e unirle alla crema ganache precedentemente scaldata, per pochi secondi al microonde. A piacere aggiungere 50 ml. di rum. Trascorse 2 ore riprendere gli stampi di panna cotta, creare un incavo al centro di ogni preparazione e riempirle con il composto di castagne e la crema ganache. Sciogliere la quantità di panna cotta prelevata, in microonde per alcuni secondi o su fuoco molto basso per un paio di minuti. Versarla per sigillare i dolci, che poi andranno riposti in frigorifero per 1 ora. Capovolgere gli stampi su un piatto da portata e servirli, decorando con una castagna intera e scaglie di cioccolato fondente.

Ingrédients Menù

1 confezione Panna Cotta - DZ1
2 confezioni Castagne al miele di acacia - AV1X

Ingrédients

3,5 l. Panna fresca
3,5 l. Latte fresco intero
350 g Cioccolato fondente
50 ml. Rum
700 g Ganache al cioccolato