BONET E PANNA COTTA



Chef: Leonardo Pellacani

Ingredienti Menù

180 g Caramello Salato - D60X

33 g Panna Cotta - DZ1

36 g Sablage nocciola - 7086

70 g Bonet - LA1X

q.b. Petali di rosa - 1252

Ingredienti

200 ml (per preparazione Bonet) Latte

120 ml (per preparazione Panna Cotta) Latte

120 ml (per preparazione Panna Cotta) Panna

Procedimento

Per 6 persone

In una ciotola stemperare il Preparato in polvere per Bonet con un poco di latte. Nel frattempo in una casseruola scaldare il latte rimanente portandolo ad ebollizione, aggiungere il Preparato in polvere per Bonet stemperato e lasciar bollire per alcuni minuti. Versare il Bonet nei bicchieri e lasciare raffreddare. In una casseruola preparare la Panna Cotta portando ad ebollizione la panna fresca e il latte. Quando avrà raggiunto il bollore aggiungere il Preparato in polvere per Panna Cotta. Lasciarlo raffreddare a temperatura ambiente e versarlo nei bicchieri con il Bonet. Riporli in frigo per almeno 6 ore. Al momento del servizio, aggiungere Caramello salato, Sablage nocciola e Petali di rosa.

Procedimento senza glutine

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)