

## BONET E PANNA COTTA



Chef: Leonardo Pellacani

### 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