PANNA COTTA AI 5 STRATI



Ingredienti Menù

20 g. Garniture di frutti di bosco - AO1

20 g. Garniture di mirtilli - A81X

20 g. Garniture di more - A91X

20 g. Garniture di ribes - A71X

3 confezioni Èpannacotta - LK1X

Ingredienti

Chef: Monica Copetti

Senza glutine

Procedimento

Per 24 porzioni

Agitare molto bene le confezioni di Èèpannacotta. Versarle in un recipiente capiente e lavorarle per pochi minuti con un frullatore ad immersione. Dividere il composto ottenuto in 5 ciotole di uguale peso. In ognuna delle altre 4 ciotole aggiungere una diversa garniture menù, sempre con l'aiuto del frullatore ad immersione. Rivestire con la pellicola il fondo e i bordi di una tortiera con disco apribile da 22 cm. Versare la prima ciotola di Èpannacotta (più scura) e lasciar rapprendere. Proseguire con le altre in gradazione di colore e terminare con lo strato bianco. Lasciare riposare in frigorifero almeno 8 ore e prima di sformare riporla in freezer almeno un'altra mezz'ora.

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)