PANNA COTTA AL CIOCCOLATO E RUM



Ingredienti Menù

140 g. Panna Cotta - DZ1

250 g. Dolce freddo - LC1X

Ingredienti

50 g. Rum

150 g. Cioccolato fondente

500 g. Panna fresca

1000 g. Latte

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

In una casseruola portare ad ebollizione 500 g. di latte e la panna fresca, poi versarvi a pioggia il prodotto menù per panna cotta; miscelare velocemente con l'aiuto di una frusta e togliere dal fuoco. A questo punto incorporare il rum e 100 g. di cioccolato fondente tritato, quindi trasferire il composto in stampini monoporzione e lasciar riposare in frigorifero per almeno 4 ore. Poco prima di servire, montare il dolce freddo Menù insieme a 500 g. di latte freddo. Sformare nei piatti la panna cotta al cioccolato e rum. Decorare con il dolce freddo montato e completare con scagliette di cioccolato fondente.

© 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)