

PANNA COTTA ALLA LIQUIRIZIA IN CREMA DI ZENZERO



Ingredienti Menù

125 g. Crema Inglese con semi di vaniglia - PO1X

140 g. Panna Cotta alla liquirizia - D81X

Ingredienti

1000 g. Latte

500 g. Panna fresca

50 g. Zenzero fresco

q.b. Cioccolato bianco

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

In una casseruola portare ad ebollizione la panna fresca insieme a 500 g. di latte; versarvi a pioggia il prodotto menù per panna cotta alla liquirizia e miscelare velocemente con l'aiuto di una frusta. Continuare a bollire per altri due minuti, quindi togliere dal fuoco e versare la panna cotta negli stampini monoporzione. Lasciar raffreddare a temperatura ambiente, poi trasferire in frigorifero per almeno quattro ore. Nel frattempo in un tegame portare ad ebollizione il latte rimasto (500 g.) insieme allo zenzero grattugiato; aggiungere al latte aromatizzato raffreddato il preparato menù per crema inglese, amalgamando con cura. A questo punto stendere a specchio nei piatti la crema inglese allo zenzero e sformarvi al centro la panna cotta alla liquirizia. Completare con scagliette di cioccolato bianco.

Procedimento senza glutine

Utilizzare Cioccolato bianco riportante in etichetta la dicitura senza glutine.