PANNA COTTA CON DECORAZIONE AI FRUTTI DI BOSCO



Ingredienti Menù

1 confezione Garniture di frutti di bosco - AO1

1 confezione Panna Cotta - DZ1

Ingredienti

q.b. Foglioline di menta

500 g. Frutti di bosco freschi

3,5 l. Latte fresco intero

3,5 l. Panna fresca

Chef: Monica Copetti

Senza glutine

Procedimento

Per 84 porzioni

Portare a bollore il latte con la panna. Aggiungere il preparato per panna cotta con l'aiuto di una frusta facendolo sciogliere bene. Riportare a bollore e lasciare sul fuoco per 1 minuto. Versare negli stampi e lasciare riposare in frigorifero almeno 2 ore. Decorare con garniture ai frutti di bosco, frutti di bosco freschi e foglioline di menta. Per rendere "speciale" una panna cotta classica si possono aggiungere (a ogni confezione intera):

Caffè - 350 ml. di espresso

Fragola - 350 g. di Glassa alla Fragola Menù (QA0)

Cioccolato - 350 g. di Glassa al Cioccolato Menù (D30)

Pistacchio - 300 g. di Pasta di Pistacchio pura Menù (L30)

Zucca - 400 g. di Crema di Zucca Menù (EC0K)

© 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)