

PANNA COTTA CON GARNITURE AI FRUTTI DI BOSCO



Ingredienti Menù

180 g. Garniture di frutti di bosco - AO1
600 g. Èpannacotta - LK1
q.b. Matite di cioccolato fondente - 7089

Ingredienti

q.b. Menta

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Agitare la scatola di èpannacotta. Mettere il contenuto in una brocca e miscelare con un mixer ad immersione. Versare la panna cotta nelle coppette in vetro e riporle in frigo per almeno 8 ore oppure in abbattitore a -5°C per 20 minuti. Al momento del servizio decorare la panna cotta con la garniture di frutti di bosco, una fogliolina di menta e un a sigaretta di cioccolato.