PANNA COTTA CON GARNITURE AI FRUTTI DI BOSCO



Ingredienti Menù

180 g. Garniture di frutti di bosco - AO1

600 g Èpannacotta - LK1X

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.

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)