PANNA COTTA CON GRIGLIE DI CIOCCOLATO



Ingredienti Menù

1 confezione Èpannacotta - LK1X

8 Matite di cioccolato fondente - 7089

Ingredienti

q.b. Foglioline di menta

8 Lamponi

100 g. Cioccolato fondente

Chef: Monica Copetti

Procedimento

Per 8 porzioni

Lavorare èpannacotta con un frullatore a immersione e versarla in 8 monoporzioni. Lasciare riposare in frigorifero almeno 8 ore. Nel frattempo sciogliere il cioccolato fondente a bagnomaria e con l'aiuto di una sac à poche creare delle griglie su stampi sferici. Lasciarle indurire in abbattitore almeno mezz'ora. Decorare la panna cotta con un lampone, una fogliolina di menta e terminare con la cupola di cioccolato fondente e la matita 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)