PANNA COTTA IN SALSA CIOCCOLATO



Ingredienti Menù

1 confezione Èpannacotta - LK1X

320 g. Glassa al cioccolato - D30

Ingredienti

q.b. Ribes

q.b. Fragole

q.b. Cioccolato bianco

Chef: Monica Copetti

Senza glutine

Procedimento

Per 8 porzioni

Lavorare Èpannacotta con un frullatore a immersione e versarla in 8 coppe. Lasciare riposare in frigorifero almeno 8 ore. Al momento del servizio decorare con glassa al cioccolato, fragole, ribes e cioccolato bianco.

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)