

PANNA COTTA IN VASETTO



Chef: Monica Copetti

Procedimento

Per 8 vasetti

Lavorare èpannacotta con un frullatore a immersione e versarla in 8 vasetti. Lasciare riposare in frigorifero almeno 8 ore.

Decorare con la garniture di frutti di bosco, con frutti di bosco freschi e foglioline di menta, oppure con riccioli di cioccolato e sablage nocciole.

Ingredienti Menù

- 1 confezione Èpannacotta - LK1
- 20 g. Sablage nocciola - 7086
- 50 g. Garniture di frutti di bosco - AO1
- 50 g. Riccioli di cioccolato - 7087

Ingredienti

- q.b. Foglioline di menta
- 100 g. Frutti di bosco freschi