PANNA COTTA VARIEGATA CON MIRTILLI E FRAGOLE

Ingredienti Menù

40 g. Garniture di mirtilli - A81X

40 g. Glassa alla fragola - QA0

540 g. Èpannacotta - LK1

Ingredienti

q.b. Menta

q.b. Frutti di bosco freschi

q.b. Fragole

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 porzioni

Scuotere la latta di èpannacotta, vuotare il liquido in una caraffa e con un frullatore ad immersione amalgamare il prodotto. Aromatizzare parte della panna cotta con la glassa alla fragola e miscelare. Versare infine il composto in un vasetto. Prendere la garniture di mirtilli e frullarla. Una volta frullata, versarla nella panna cotta e miscelare col frullatore a immersione e vuotare in un vasetto. Ultimiamo l'ultimo vasetto con la panna cotta al naturale (bianca). Riporre i vasetti in frigorifero per almeno 8 ore o in abbattitore per 20 minuti. Decorare con fragole, frutti di bosco e foglie di menta.

© 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)