

PANNA COTTA À FROID



A l'arôme naturel de vanille Bourbon. Recette à froid. Texture fondante. 96 portions.

Etui de 800 g (2 sachets de 400 g)

DLUO : 15 mois

MISE EN OEUVRE

Dosage : 1 sachet de 400 g pour 2 L de lait 1/2 écrémé et 2 L de crème liquide à température ambiante (15°C min).

1. Délayer la préparation alsa dans le lait ambiant (15°C min) à l'aide d'un fouet jusqu'à homogénéisation.
2. Ajouter la crème ambiante (15°C min) et mélanger au fouet. Homogénéiser au pied mixeur pendant minimum 1 minute (en gardant bien le mixeur au fond du bol).
3. Répartir dans des ramequins. Réserver 90 minutes en cellule de refroidissement ou 3 heures au réfrigérateur avant de servir.

AVANTAGES

Clean label : sans colorants, sans additifs, sans conservateurs.

Facile et rapide à préparer pour un résultat garanti !