

Panna Cotta à la framboise
96 portions



1. 800 g de Panna Cotta à froid alsa Professionnel
4 L de lait 1/2 écrémé U.H.T (15°C min)
4 L de crème liquide U.H.T (15°C min)
500 g de framboises
1 kg de Sauce Dessert Framboise alsa Professionnel

Délayer la préparation Panna Cotta à froid alsa Professionnel dans le lait ambiant (15°C min) à l'aide d'un fouet jusqu'à homogénéisation.

Ajouter la crème à température ambiante (15°C min) et mélanger au fouet. Homogénéiser au mixeur plongeant pendant minimum 1 minute.

Répartir dans des ramequins.

Réserver 90 minutes en cellule de refroidissement ou 3 heures au réfrigérateur.

Napper les ramequins avec la Sauce Dessert Framboise alsa Professionnel et décorer avec des framboises.

Suggestion : on pourra démouler les Panna Cotta si besoin et les mettre sur assiettes avec un nappage de Sauce Dessert Framboise alsa Professionnel.