

Panna Cotta au Carambar
Pour 60 portions



- 1 sachet(s) de 400 g de **Panna Cotta sans cuisson alsa Professionnel**
2 L de lait demi-écrémé à température ambiante
2 L + 500 mL de crème liquide UHT à température ambiante
45 Carambar

Délayer la préparation pour **Panna Cotta sans cuisson alsa Professionnel** dans le lait à l'aide d'un fouet jusqu'à homogénéisation.

Ajouter les plus grosse partie de la crème liquide et mélanger au fouet.

Homogénéiser au pied mixeur pendant 1 minute minimum (en gardant bien le mixeur au fond du bol).

Répartir dans les alvéoles du moule.

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

Dans une casserole sur feu très doux, faire fondre les Carambar coupés en morceaux dans la crème liquide restante. Laisser refroidir et garder au frais.

Au moment de servir, démouler les panna cotta sur assiette et napper de coulis de Carambar.

2. ASTUCE

La recette peut également être réalisée dans des verrines, avec le coulis de Carambar versé par-

dessus.