

PANNA COTTA AU CARAMEL BEURRE SALÉ  
48 portions



1. 1 sachet(s) de 400g de Panna Cotta sans cuisson alsa Professionnel  
2 L de lait 1/2 écrémé U.H.T (15°C min)  
2 L de crème liquide U.H.T (15°C min)  
0,5 kg de Sauce Dessert Caramel Beurre Salé alsa Professionnel  
400 g d'éclats de caramel

Répartir la Sauce Dessert Caramel Beurre Salé alsa Professionnel dans des verrines.  
Délayer la préparation Panna Cotta sans cuisson 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 l'appareil dans les verrines, sur le caramel.  
Réserver 90 minutes en cellule de refroidissement ou 3 heures au réfrigérateur.  
Décorer avec les éclats de caramel.