

Panna Cotta Bio aux Abricots  
96 portions



### 1. **COMPOTÉE D'ABRICOTS**

2,2 kg d'abricots au sirop bio

Égoutter les abricots au sirop, garder 1/4 de litre du sirop.  
Porter le sirop à ébullition, puis ajouter les abricots.  
Laisser compoter jusqu'à obtention d'une texture de marmelade.  
Réserver et laisser refroidir.

### 2. **PANNA COTTA BIO**

960 g de Panna Cotta Bio alsa Professionnel  
4 L de lait 1/2 écrémé U.H.T bio  
4 L de crème liquide U.H.T bio

Délayer la préparation alsa Professionnel dans une partie du lait froid à l'aide d'un fouet.  
Porter à ébullition le restant du lait et la crème, y incorporer doucement le premier mélange, puis revenir à ébullition tout en remuant et laisser cuire 1 minute.

### 3. **DRESSAGE**

400 g de Sauce Dessert Mangué-Abricot alsà Professionnel

Dresser la compotée d'abricots dans le fond des contenants, puis verser l'appareil à Panna Cotta Bio et réserver au frais pendant 2 heures. Répartir la Sauce Dessert Mangué-Abricot alsà Professionnel sur le dessus de la Panna Cotta pour chacun des contenants.