

Panna Cotta Bio Sauce aux Fraises
96 portions



1. 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
400 g de Sauce Dessert Fraise alsa Professionnel

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.
Répartir dans des ramequins et réserver au frais jusqu'à complet refroidissement.
Démouler les Panna Cotta Bio et napper de Sauce Dessert Fraise alsa Professionnel.