

Panna Cotta Chocolat blanc et framboise
100 portions



1. **PANNA COTTA**

1,08 kg de Panna Cotta alsa Professionnel
4 L de lait 1/2 écrémé U.H.T
3 L de Crème liquide U.H.T
0,63 kg de couverture chocolat blanc ivoire

Porter le lait à ébullition. Verser la préparation alsa dans le liquide bouillant. Mélanger à l'aide d'un fouet jusqu'à complète dissolution et maintenir sur le feu pendant 1 minute. Hors du feu, ajouter le chocolat blanc et laisser fondre. Incorporer la crème liquide. Dresser en petits pots ou ramequins et réserver au frais.

2. **DRESSAGE**

1 kg de Sauce Framboise alsa Professionnel
500 g de framboises

Après complet refroidissement de la Panna Cotta, disposer sur le dessus la sauce framboise alsa

Professionnel. Décorer avec les framboises.