Panna Cotta et fève Tonka
100 portions

1. ***PRÉPARATION DE L'INFUSION***

10 g de Fève Tonka
4 L de Lait 1/2 écrémé U.H.T
100 g de Tisane Hibiscus
300 ml d'Eau

Infuser les fèves Tonka écrasées dans le lait chaud pendant 15 à 20 min.
Préparer l'infusion d'Hibiscus dans l'eau chaude, filtrer et réserver.

2. ***PANNA COTTA***

1.08 kg de Panna Cotta alsa Professionnel
4 L de Crème liquide U.H.T

Filtrer le lait et porter à ébullition. Ajouter la préparation pour Panna Cotta alsa Professionnel. Reporter à ébullition 30 secondes. Hors du feu, ajouter la crème et mélanger. Répartir dans des ramequins. Réserver au frais et servir après complet refroidissement.

3. ***DRESSAGE***

1 kg de Sauce Dessert Fraise alsa Professionnel
1 kg de Pain brioché

Mélanger l'infusion d'Hibiscus à la Sauce Fraise alsa Professionnel. Répartir sur le dessus des Panna Cotta et décorer de tranches fines de pain brioché légèrement grillée.