

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.