

Panna Cotta Framboise
Pour 23 verrines de 94 g



1. **PANNA COTTA**

200 g de Panna Cotta sans cuisson ancel
1 L de lait (à température ambiante)
1 L de crème liquide à 30% ou 35% de M.G. (à température ambiante)

Délayer la préparation pour panna cotta dans le lait à température ambiante (20°C minimum) puis mélanger à l'aide d'un fouet jusqu'à homogénéisation. Ajouter la crème liquide à température ambiante (20°C minimum) et mélanger à nouveau au fouet. Homogénéiser la préparation au mixeur plongeant pendant environ 30 secondes sans incorporer d'air puis répartir dans des verrines et réserver à +4°C.

2. **FOURRAGE FRAMBOISE**

600 g de Fourrage Framboise avec Morceaux ancel

3. **MONTAGE ET FINITION**

Répartir le fourrage framboise sur les verrines et réserver à +4°C.