PANNA COTTA - ALSA PROFESSIONNEL

PRODUITS ASSOCIÉS

Panna Cotta

Sans colorants ajoutés.
Texture fondante.
48 portions.

Etui de 520 g (2 sachets de 260 g)
DLUO : 24 mois

Mise en oeuvre

Dosage : 1 sachet de 260g pour 1L de lait 1/2 écrémé et 1L de crème liquide.
1) Porter le lait à ébullition.
2) 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 30 secondes. Hors du feu, ajouter la crème et mélanger.
3) Répartir dans des ramequins. Réserver au frais et servir après complet refroidissement.

Avantages

Facile et rapide à préparer pour un résultat garanti !
Bonne conservation de la panna cotta au frais : 48 h.
Se personnalise avec les sauces dessert alsa Professionnel : fraises, framboises, mangue-abricot.