PANNA COTTA BIO

A l'arôme naturel de vanille.
Texture fondante.
48 portions.

Etui de 480 g (2 sachets de 240 g)

DLUO : 15 mois

MISE EN OEUVRE

Dosage : 1 sachet de 240 g pour 1 litre de lait bio 1/2 écrémé + 1 litre de crème liquide bio
1) Délayer la préparation alsa dans une partie du lait froid à l'aide d'un fouet.
2) Porter à ébullition le restant du lait et la crème, y incorporer doucement le premier mélange puis revenir à ébullition tout en remuant. Laisser cuire 1 minute.
3) Répartir dans des ramequins. Réserver au frais et servir après complet refroidissement.
Pour une panna cotta plus légère et économique, remplacer la moitié de la crème bio par du lait bio.

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.