

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.