

Panna Cotta à la Noix de Coco & Mangue-Abricot
Pour 148 portions



1. 1 sachet(s) de 400 g de préparation pour **Panna Cotta sans cuisson alsa Professionnel**
2 L de lait de noix de coco (15°C min)
2 L de crème liquide U.H.T (15°C min)
500 g de **Sauce Dessert Mangue-Abricot alsa Professionnel**

Délayer la préparation Panna Cotta sans cuisson alsa Professionnel dans le lait de coco ambiant (15°C min) à l'aide d'un fouet jusqu'à homogénéisation.

Ajouter la crème à température ambiante (15°C min) et mélanger au fouet. Homogénéiser au mixeur plongeant pendant minimum 1 minute.

Répartir dans des ramequins.

Réserver 90 minutes en cellule de refroidissement ou 3 heures au réfrigérateur.

Napper les ramequins avec la Sauce Dessert Mangue-Abricot alsa Professionnel.