Panna Cotta Chocolat blanc et framboise
24 portions

1. ***PANNA COTTA***

1 sachet(s) de 260g de Panna Cotta alsa Professionnel
1 L de lait 1/2 écrémé U.H.T
1 L de Crème liquide U.H.T
160 g de couverture chocolat blanc ivoire

Porter le lait à ébullition. 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 1 minute. Hors du feu, ajouter le chocolat blanc et laisser fondre. Incorporer la crème liquide. Dresser en petits pots ou ramequins et réserver au frais.

2. ***DRESSAGE***

480 g de Sauce Framboise alsa Professionnel
125 g de framboises

Après complet refroidissement de la Panna Cotta, disposer sur le dessus la sauce framboise alsa

Professionnel. Décorer avec les framboises.