

Panna Cotta et fève Tonka
Pour !24 portions



1. PRÉPARATION DE L'INFUSION

10 g de Fève Tonka
4 L de Lait 1/2 écrémé U.H.T
100 g de Tisane Hibiscus
300 ml d'Eau

Infuser les fèves Tonka écrasées dans le lait chaud pendant 15 à 20 min.
Préparer l'infusion d'Hibiscus dans l'eau chaude, filtrer et réserver.

2. PANNA COTTA

1 sachet(s) de 260 g de Panna Cotta als Professional
1 L de Crème liquide U.H.T

Filtrer le lait et porter à ébullition. Ajouter la préparation pour Panna Cotta als Professional. Reporter à ébullition 30 secondes. Hors du feu, ajouter la crème et mélanger. Répartir dans des ramequins. Réserver au frais et servir après complet refroidissement.

3. DRESSAGE

250 g de Sauce Dessert Fraise alsa Professionnel

250 g de Pain brioché

Mélanger l'infusion d'Hibiscus à la Sauce Fraise alsa Professionnel. Répartir sur le dessus des Panna Cotta et décorer de tranches fines de pain brioché légèrement grillée.