

PANNA COTTA SANS CUISSON



Découvrez aussi les contenants spécialement conçus pour les panna cottas : les P'tits pots pour Panna



Cotta ancél (carton de 105 p'tits pots)

Etui de 1,2 kg

DLUO : 15 mois

UTILISATIONS

Préparation pour Panna Cotta sans cuisson

MISE EN OEUVRE

Facile et rapide à mettre en œuvre : 200 g de Panna Cotta sans cuisson ancél + 1 L de lait (à température ambiante) + 1 L de crème liquide à 30% ou 35% M.G. (à température ambiante).

Délayer la préparation pour panna cotta dans le lait à température ambiante (20°C minimum) puis mélanger à l'aide d'un fouet jusqu'à homogénéisation. Ajouter la crème liquide à température ambiante (20°C minimum) et mélanger à nouveau au fouet. Homogénéiser la préparation au mixeur plongeant pendant environ 30 secondes sans incorporer d'air puis répartir dans des verrines et réservez à +4°C.

AVANTAGES

- Mise en œuvre rapide : sans chauffe ni cuisson.
- Facile à mettre en œuvre : 2 ingrédients à ajouter.
- Economique : 1,2 kg de Panna Cotta sans cuisson ancel permettent de réaliser 140 portions de 94 g chacune.
- Qualitatif : sans colorant, sans conservateur, sans huile de palme et sans arôme artificiel.
- Supporte la congélation/décongélation.
- Etui refermable pour une meilleure conservation du produit.
- Une infinité de recettes possibles en combinant La Panna Cotta sans cuisson aux Fourrages et Garnitures ancel !