

PANNA COTTA AU CAMEL BEURRE SALÉ
48 portions



1. 1 sachet(s) de 400g de Panna Cotta sans cuisson alsa Professionnel
2 L de lait 1/2 écrémé U.H.T (15°C min)
2 L de crème liquide U.H.T (15°C min)
0,5 kg de Sauce Dessert Caramel Beurre Salé alsa Professionnel
400 g d'éclats de caramel

Répartir la Sauce Dessert Caramel Beurre Salé alsa Professionnel dans des verrines.
Délayer la préparation Panna Cotta sans cuisson alsa Professionnel dans le lait 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 l'appareil dans les verrines, sur le caramel.
Réserver 90 minutes en cellule de refroidissement ou 3 heures au réfrigérateur.
Décorer avec les éclats de caramel.