

PANNA COTTA EN 8 SENCILLOS PASOS

con el Preparado de Galbani Professionale



1. Abrir el brik previamente refrigerado.



2. Verter el Preparado para Panna Cotta de Galbani Professionale en un cazo.



3. Calentar a fuego lento y deshacer con la ayuda de una espátula sin hervir.



4. En esta fase se puede aromatizar la Panna Cotta con licores, hierbas, aromas...



5. Una vez licuada, verter en los moldes deseados.



6. Dejar enfriar 10min y refrigerar a continuación durante 3h. Se puede congelar.



7. Servir en copa y decorar al gusto con frutas, coulis o topping.



8. También se puede desmoldar y servir en su versión clásica "Flan de Nata"

Visite: www.lactalisfoodservice.es
Descargue nuestra APP: Catálogo Lactalis Food Service
Contacte con: info.foodservice@lactalis.es

