

PANNA COTTA MIX

PASTRY PANNA COTTA

Hot process panna cotta mix. Very easy and quick to use: you will only need to add fresh cream and milk, then, in a few minutes, your panna cotta will be ready to be refrigerate.



MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070579

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Cross-contaminations



Soja



Milch

INFO

Beschreibung

Pulvermischung für die Zubereitung von Panna Cotta.

Denomination

Halbfertiges Produkt für Panna Cotta.

Directions for use

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

PANNA COTTA MIX _____ 130 g (150 g für eine festere Konsistenz)

Frische Sahne _____ 500 g

Milch _____ 500 g

Sahne und Milch in einem Topf zum Kochen bringen.

Vom Herd nehmen und Panna Cotta Mix hinzufügen, dabei gut mit einem Schneebesen verrühren, damit sich keine Klümpchen bilden.

Die Creme in Formen füllen und mindestens 4 Stunden im Kühlschrank abkühlen lassen.

Für ein noch schmackhafteres Ergebnis kann die Panna Cotta auch nur mit frischer Sahne zubereitet werden (PANNA COTTA MIX 130 g – Sahne 1000 g).



Extraordinary
made simple.