

MÉLANGE DE PANNA COTTA

PÂTISSERIE PANNA COTTA

Préparation pour panna cotta à chaud. Très facile et rapide à utiliser : il vous suffit d'ajouter de la crème fraîche et du lait, puis, en quelques minutes, votre panna cotta sera prête à être réfrigérée.



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



Lait

INFO

Description

préparation en poudre pour la réalisation à chaud de panna cotta.

Denomination

produit semi-fini pour panna cotta.

Directions for use

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

PANNA COTTA MIX__ g 130 (g 150 afin d'obtenir une consistance plus solide)

crème fraîche _____ g 500

lait_____ g 500

Faire bouillir la crème et le lait dans une petite casserole. Retirer du feu et ajouter Panna Cotta Mix en mélangeant bien au fouet afin d'éviter la formation de grumeaux.

Verser la crème dans les moules et laisser refroidir au réfrigérateur pendant au moins 4 heures.

Pour un produit encore plus savoureux, vous pouvez réaliser une panna cotta uniquement avec de la crème fraîche (PANNA COTTA MIX 130 g - crème 1000 g.)



Extraordinary
made simple.