



LUXE DESSERT TO GO



PANNA Cotta

- HUISGEMAAKT VOLGENS AMBACHTELIJK RECEPT
- MAKKELIJK RECEPT - 4 INGREDIËNTEN
- DIEPVRIESSTABIEL
- GROTERE CHARGES IN 1 KEER MAKEN
- FRISSE, ZACHTE, AUTHENTIEKE SMAAK EN STRUCTUUR
- GEEN VELVORMING
- ORIGINEEL ITALIAANS DESSERT IDEE



MENGEN



VERHITTEN



KOELEN



DIEPVRIES
STABIEL



LUXE DESSERT TO GO

DESSERT

PANNA COTTA

INGREDIËNTEN (ca. 10-12 stuks)

- 650 gram QimiQ® Base*
- 235 gram melk
- 115 gram suiker
- Vanille aroma naar smaak
- Vers fruit ter decoratie



MENGEN



VERHITTEN



KOELEN



DIEPVRIES
STABIEL

Tip

U kunt ook een aardbeien saus in het inzetbakje plaatsen. De saus giet u over de Panna Cotta

WERKWIJZE

1. Mengen

Meng alle ingrediënten in een pan en verhit dit al roerend tot 75 graden tot er een gladde massa ontstaat.

2. Portioneren

Portioneer de warme/vloeibare panna cotta in de bakjes. Of doe het in een spuitzak om in te vriezen.

3. Terugkoelen

Plaats de bakjes in de koeling en koel minimaal 2 uur terug voor consumptie.

4. Presenteren

Uw Pannacotta beker is klaar voor presentatie. Gebruik het inzetbakje voor stukjes aardbei of ander fruit naar keuze.

Uw Pannacotta is gereed!

Het is eventueel mogelijk deze panna Cotta te storten op een bord. Plaats hiervoor het bakje omgekeerd op een bord en prik een gaatje in de bodem.

INGEVROREN CHARGES BEREIDEN

Verwarm de bevroren spuitzak au bain-marie. Zorg dat de hele massa vloeibaar is.

Daarna kunt u vanaf stap 2 in dit recept volgen.

