

Panna cotta fruits rouges saison 8 couverts



DENRÉES	UNITÉS	QUANTITÉ	PRIX	DÉROULEMENT
BASE				<u>Panna Cotta :</u> -Mettre les feuilles de gélatine dans l'eau froide pour les ramollir. -Porter la crème, le sucre et la gousse de vanille à ébullition. - Ajouter la gélatine à la crème et faire fondre - Dresser en verrines et faire prendre au grand froid <u>Coulis :</u> - Mixer les fruits rouges avec le sucre glace et le jus de citron passer à l'étamine <u>Dressage :</u> - Napper la panna-cotta de coulis de fruits et décorer avec des feuilles de menthe
Crème liquide UHT entière	L	1		
Gélatine feuille	Pièce	6		
Sucre semoule	Kg	0,150		
Vanille gousse	Pièce	1 où 2		
COULIS				<u>Coulis :</u> - Mixer les fruits rouges avec le sucre glace et le jus de citron passer à l'étamine <u>Dressage :</u> - Napper la panna-cotta de coulis de fruits et décorer avec des feuilles de menthe
Fruits rouges	Kg	0,5		
Sucre glace	Kg	0,1		
Citron	Pièce	1		
DÉCOR				- Napper la panna-cotta de coulis de fruits et décorer avec des feuilles de menthe
Menthe	Pm	Pm		
Notes personnelles :				

