

Panna Cotta



Grundmasse Schokoladenmousse

1.000	kg	Paco Panna Cotta (ANR 36393)
3.250	L	Milch
3.333	L	Sahne

7.580 kg Gesamtgrundmasse

für etwa 125 STK

Arbeitsanleitung

1. Die Milch unter Rühren aufkochen und die Trockenmischung unter Rühren für 30 Sek. mitköcheln lassen.
2. Den Topf vom Herd nehmen und die kalte Sahne dazugeben
3. In die vorbereiteten Formen füllen (50g/ STK) und für 4 h kühl stellen.
4. Mit beliebigen Toppings (z.B. Waldbeer-Topping ANR 37355.1) und/oder frischen Früchten garnieren