

## Panna Cotta BIO

Traditionnel - BIO - Desserts

**Réf.** : 25PRB81

**Préparation en poudre pour réaliser des panna cotta avec du lait et de la crème**

**Ingrédients :**

sucres roux de canne\*, gélifiant : agar-agar, extrait de vanille\*.

(\* : issus de l'agriculture biologique)

**Suggestion :**

**Mode d'emploi :** Mettre la poudre de panna cotta dans une casserole. Délayer le dose avec 2 litres de lait froid puis ajouter 3 litres de crème liquide froide. Bien homogénéiser la préparation à l'aide d'un fouet. Porter à ébullition tout en remuant. Laisser bouillir 1 minute tout en continuant de remuer. Verser l'appareil à panna cotta dans des verrines. Passer en cellule de refroidissement. Au moment de service, vous pouvez accompagner votre panna cotta d'un coulis de fruits.

**Conservation :** DDM : 24 mois dans son emballage d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit frais et sec. A consommer rapidement après remise en ?uvre.

**Dosage :** 50 g pour 1/2 litre de lait et 1/2 l de crème liquide

**Conditionnement :** Sachet de 250g - Colis de 5 sachets

**Valeurs nutritionnelles moyennes :**

	Pour 100g de poudre
Energie	384 kcal / 1627 KJ
Matières grasses	< 0,5 g
dont acides gras saturés	< 0,1 g
Glucides	93 g
dont sucrées	93 g
Protéines	< 0,5 g
Sel	1,4 g

**Autres parfums :**

