



JORDGUBBS-PANNACOTTA

INGREDIENSER

Grupp 1

Ingrediens

Vispgrädde

Socker

Gelatin

Aromatic Vanilj Extra

Bakels Truffle With Strawberry Flavour

Bakels Diamond Glaze Neutral

ARBETSBESKRIVNING

Blötlägg gelatinet i kallt vatten i ca 10 minuter.

Koka upp socker och grädde med vaniljaromen.

Krama ur vattnet ur gelatinet och tillsätt till gräddblandningen.

Häll upp i önskad dessertskål.

När allt har svalnat: Blanda 250 gram Diamond Glaze och 150 gram smält jordgubbstryffel.

Dekorera enligt önskemål.



LAGFÖRHÅLLAN

Kyl



KATEGORI

Konditori



HÖGTID/SÄSONG

Alla hjärtans dag, Sommar



FÄRDIG
PRODUKT

Dessert

KG

1.000

0.180

0.026

0.040

0.150

0.250

Total vikt: 1.646