



PANNACOTTA PISTAGE

INGREDIENSER

Grupp 1

Ingrediens

Vispgrädde

Socker

Gelatin

Aromatic Pistagearom

Bakels Delight

ARBETSBESKRIVNING

- Blötlägg gelatinet i kallt vatten i ca 10 minuter.
- Koka upp socker och grädde med Aromatic Pistagearom.
- Krama ur vattnet ur gelatinet och tillsätt i gräddblandningen.
- Häll upp i önskad portionsförpackning.
- Kyl.
- Dekorera efter önskemål. Här har vi använt Bakels Delight.



LAGRINGSFÖRHÅLLAN

Kyl



KATEGORI

Konditori



HÖGTID/SÄSONG

Påsk, Sweet Tapas



FÄRDIG
PRODUKT

Dessert

KG

1.000

0.180

0.026

0.040

-

Total vikt: 1.246