



PANNACOTTA TOFFEEE

INGREDIENSER

Grupp Toffeemousse

Ingrediens

Vispgrädde

Socker

Gelatin

[Aromatic English Toffee Arom](#)

Grupp Glaze

Ingrediens

[Bakels Mörk Tryffel](#)

[Aromatic English Toffee Arom](#)

[Bakels Diamond Glaze Neutral](#)

ARBETSBESKRIVNING

- Blötlägg gelatinet i kallt vatten i ca 10 minuter.
- Koka upp socker och grädde med Aromatic English Toffeearom.
- Krama ur vattnet ur gelatinet och tillsätt till gräddblandningen.
- Häll upp i önskad portionsförpackning. Om du vill ha en crunchybotten kan du använda Bakels Speculoos Crumbs.
- Låt stelna i kyl.
- Värm Bakels Diamond Glaze Neutral och tillsätt Bakels Mörk Tryffel och English Toffeearom.
- Placera glazen ovanpå i ett nytt lager.



NINGSFÖRHÅLLAN

Kyld



KATEGORI

Konditori



HÖGTID/SÄSONG

Höst, Sweet Tapas



FÄRDIG
PRODUKT

Dessert

KG

1.000

0.180

0.026

0.040

Total vikt: 1.246

KG

-

-

-

Total vikt: 0.000

- Dekorera enligt önskemål. Här har vi använt Bakels Delight och Speculoos Crumb.