

# Préparation pour Panna Cotta Brique 1 L UHT



PRODUIT	
Dénomination	Préparation pour Panna Cotta
Ingrédients	Crème entière (46%) ( <i>lait</i> ), <i>lait</i> écrémé, sucre, eau, gélatine, amidon modifié, arôme vanille
Poids Net	1,05 kg
DLUO (garantie entrepôt)	70 jours
Température de conservation	Ne pas conserver à plus de 18°C. Après ouverture, stocker au froid et utiliser rapidement. Ne pas congeler en l'état.
Code Article + VL	37 501 02
EAN 13	3 42820 037501 3
Dimensions de l'UC (L x l x h en cm)	9,5 x 6,4 x 16,8

USAGES
- Pour la préparation de Panna Cotta à la texture fondante et crémeuse en bouche, - Pour la préparation de desserts originaux en verrine ou à l'assiette.

VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES			
Énergie pour 100 g			
194 kcal / 807 kJ			
Valeurs Nutritionnelles moyennes pour 100 g			
Matières grasses : 14 g dont acides gras saturés 8,8 g	Glucides : 14 g dont sucres 13 g	Protéines : 3 g	Sel : 0,09 g

CONDITIONNEMENT	
<b>Colisage</b>	6 briques de 1 L
Dimensions (L x l x h en cm)	29,5 x 12,6 x 16,8
Poids Net (kg)	6,34 kg
Poids Brut (kg)	6,5 kg
<b>Palettisation</b>	144 colis (soit 6 couches de 24 colis)
Dimensions (L x l x h en cm)	120 x 80 x 115
Poids Net (kg)	912,3 kg
Poids Brut (kg) dont 25 Kg de palette	962 kg

- ✓ Une recette authentique de l'Italie, prête à l'emploi,
- ✓ Un bon goût de crème et de vanille,
- ✓ Prête à personnaliser pour laisser place à votre créativité,
- ✓ Une gestion optimisée et un coût portion maîtrisé grâce à son format brique 1 L (10 parts).



Fabriquée à la société Laitière de l'Hermitage, certifiée ISO 9001, ISO 14001, IFS.

# IDÉES RECETTES

Préparation pour Panna Cotta Brique 1 L UHT



## Trio de Panna Cotta Fruits rouges, Abricots et Chocolat au Gingembre

### Ingrédients (Pour 8 personnes) :

~ 720 g de panna cotta GALBANI

### Coulis de fruits rouges et d'abricots :

~ 100 g de purée de fruits rouges / 100 g de purée d'abricots / 2 x 10 g de sucre semoule / 2 x 20 g d'eau

### Coulis de chocolat au gingembre :

~ 100 g d'eau / 50 g de sucre semoule / 150 g de chocolat noir pistole / 3 g de gingembre en poudre

### Préparation :

~ Faire chauffer la panna cotta à 70°C puis mouler 30 g dans 3 x 8 verres. Réserver au froid.

~ Coulis de fruits rouges et d'abricots :

Faire chauffer la purée de fruits rouges avec 20 g d'eau et 10 g de sucre, laisser cuire doucement 5 mn et refroidir.

Faire chauffer la purée d'abricots avec 20 g d'eau et 10 g de sucre, laisser cuire doucement 5 mn et refroidir.

~ Coulis de chocolat au gingembre :

Faire chauffer l'eau avec le sucre, porter à ébullition, retirer et incorporer les pistoles de chocolat sans refaire chauffer. Une fois le chocolat fondu, ajouter le gingembre en poudre.

### Montage :

~ Verser sur 8 verres un peu de coulis de fruits rouges, sur 8 autres du coulis d'abricots et sur les 8 derniers du coulis de chocolat.



Un format en brique pratique d'utilisation et facile à stocker, respectueuse de l'environnement,  
Une sécurité bactériologique optimale grâce au traitement UHT,  
Une hygiène renforcée avec une préparation prête à l'emploi.