



Panna cotta café

Notes sur la recette

Entreprise Boulangerie-confiserie Hofmann
Classification Pâtisserie
Groupe Pièces sèches et / ou petits fours

Rendement 0 Pièce(s)
Poids de la pièce 0 g
Poids final 0 g



Recette

CCP

500 g	crème	
20 g	5 pcs feuille de gélatine	
200 g	café soluble	
	nappage mocca	
	grains café	
25 pcs	fonds en pâte linz	
720 g	Masse de la recette 1	
720 g	Masse de la recette nette	

Données pour la confection de la recette

CCP

Faire bouillir la crème avec le café.
Incorporer la gélatine ramolie.

Mouler dans les petits cube et mettre au froid.

Napper avec nappage mocca et décorer avec les grains de café.
Déposer sur les fonds.

Légende: X défini comme CCP

Etat de la recette et de la documentation d'apprentissage

☒ en apprentissage