

Intitulé du plat			Type de plat			
Panna cotta						
Fiche technique de fabrication-bon économat.						
N° de référence					Nombre de couverts	
					4 à 5	
Denrées	Unité	Qté	N°	Phases techniques	Temps	
Crème	cl	50	1.1	<ul style="list-style-type: none"> • Ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. • Mettre la crème, le sucre, la vanille dans une casserole. • Frémir l'ensemble. • Retirer la casserole du feu. • Ajouter la gélatine égouttée. • Mélanger. • Verser dans des coupelles ou ... • Laisser refroidir quelques heures au réfrigérateur pour faire prendre. • Ajouter du coulis : de fraise, framboise ou autre fruit juste avant de servir. 		
sucré	gr	50				
Gélatine feuilles	pc	2				
Gousse de vanille	pc	1				
<i>variante</i>						
Gousse ou extrait de vanille						
			1.2			
			1.3			
			1.4			
			1.5			
			1.6			
			1.7			
			1.8			
			1.9			
			1.10			
Schéma ou dessin ou photo						
						