



PANNA COTTA

46% de nata



- ✓ **Simple y rápido:** facilita la operativa diaria
- ✓ **Fácil elaboración:** calentar, enmoldar y enfriar.
- ✓ **Escandallo perfecto:** coste por ración conocido y constante
- ✓ **Gran versatilidad:** Elaboración casera fácilmente personalizable
- ✓ **Tecnología UHT:** Garantía de seguridad bacteriológica y larga conservación sin refrigeración

VENTAJAS



AHORRO DE
TIEMPO



REDUCCIÓN
DE MERMAS



ESCANDALLO
PERFECTO



OPTIMIZACIÓN
DE PROCESOS

PANNA COTTA PASO A PASO con el Preparado de Galbani Professionale



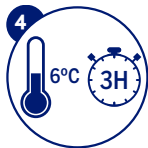
1 Abrir el brik y verter en un cazo. Calentar a fuego lento sin hervir y deshacer con espátula.



2 En esta fase se puede aromatizar la Panna cotta con licores, hierbas, aromas...



3 Una vez licuada, verter en los moldes y dejar enfriar 10 minutos.



4 Refrigerar durante 3h y decorar al gusto.



1 Brik = 10 postres de carta
20 raciones de catering