



20kg fruits rouges  
150 feuilles de gélatine  
10l de lait  
15l de crème liquide  
5kg de chocolat blanc  
3kg de sucre

Mélanger le lait avec la crème liquide et les gousses de vanille.  
Faire chauffer puis faire fondre le chocolat blanc dans la  
préparation chaude.





Mettre dans une casserole les fruits rouges avec le sucre puis faire compoter le tout à feu doux





-Faire ramollir dans l'eau froide les feuilles de gélatine

-Egoutter les feuilles de gélatine

-Incorporer les feuilles de gélatine dans le mélange de lait chaud, crème, chocolat blanc.





Mettre en ramequin et laisser refroidir au moins  
3 heures au réfrigérateur



Après refroidissement complet de votre panacotta et  
de votre cocktail de fruits rouges.

Verser une louche de fruits rouges sur la panacotta





Servir bien frais et déguster.

