



nouveau

Panna Cotta Galbani Professionale sans additif, ni conservateur. Goût et texture inchangés!

Galbani Professionale est à l'écoute de ses utilisateurs et améliore quotidiennement ses produits afin d'innover et apporte une attention toute particulière au choix des ingrédients en développant des produits les plus responsables possibles.

La préparation pour panna cotta,
produit phare de Galbani Professionale

Une recette qui conserve des spécificités de qualité avec un résultat assuré par la marque.

- Sans additif
- Sans conservateur
- Arôme naturel de vanille

- 46% de crème entière pour une texture onctueuse et fondante
- Une préparation rapide et facile
- Un démoulage facile
- De nombreuses associations et usages possibles

Une nouvelle recette qui prête une attention particulière à la sélection des ingrédients

Galbani Professionale a repensé sa recette de préparation pour panna cotta en simplifiant la liste d'ingrédients. Si les qualités gustatives reconnues par les professionnels de la restauration sont conservées, **la recette est désormais sans additif ni conservateur**. Le goût et la texture de la préparation, qui offrent des combinaisons de desserts sans fin, restent les mêmes. Le format, quant à lui, est toujours d'1L (pour 10 parts) pour une gestion optimisée et un coût portion maîtrisé.

Les professionnels de la restauration pourront continuer à exprimer leur créativité dans leurs desserts grâce à la préparation pour panna cotta à la texture toujours aussi douce et aussi fondante.





Inspiration Verrine Trio de panna cotta

INGRÉDIENTS (pour 25 verrines) :

- 1 brique de Panna Cotta
- 3 coulis au choix
(ici chocolat, fraise et mangue)

PRÉPARATION

1. Faire chauffer l'appareil dans une casserole jusqu'à fonte complète.
2. Couler l'appareil dans les verrines puis réserver au froid 4h.
3. Verser 1 coulis au choix en topping avant de servir.



Inspiration Biscuit Mousse de panna cotta sur biscuit

INGRÉDIENTS (pour 15 assiettes) :

- 1 brique de Panna Cotta
- 100g de jus d'orange
- 4 oranges
- 300g de sablé breton
- 150g de beurre

PRÉPARATION

1. Détendre l'appareil au batteur pour le liquéfier avec le jus d'orange puis mettre la préparation au siphon avec 2 cartouches de gaz
2. Mouler dans des cercles le sablé écrasé avec le beurre fondu pour réserver au froid.
3. Déposer les segments d'orange sur le sablé et presser le siphon



Inspiration Mousse Panna cotta façon espuma

INGRÉDIENTS (pour 15 assiettes) :

- 1 brique de Panna Cotta
- 7 oreillons d'abricot par assiette
- 300g d'amandes effilées

PRÉPARATION

1. Faire rôtir les oreillons d'abricot dans le miel et les disposer dans une assiette creuse.
2. Foisonner la brique froide en vitesse max pendant 4 min.
3. Pocher la préparation foisonnée sur les abricots et décorer avec les amandes.



À propos de Galbani Professionale

Galbani est l'emblème d'une tradition culinaire italienne, synonyme d'excellence et de qualité des produits et des recettes. Pour servir les professionnels, Galbani a créé Galbani Professionale et propose des solutions adaptées à la restauration et à la pâtisserie, correspondant aux exigences actuelles des professionnels. C'est ainsi que Galbani Professionale propose aux professionnels des fromages italiens et des préparations à desserts d'une grande qualité et faciles à mettre en œuvre pour inspirer leurs cartes.