



PANNA COTTA

DOLCI AL CUCCHIAIO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PANNA COTTA

INGREDIENTI

LILLY NEUTRO

ZUCCHERO A VELO

LATTE 3.5% M.G.

PANNA 35% M.G.

g 250-300

g 50

g 500

g 500

PREPARAZIONE

Miscelare con una frusta LILLY NEUTRO, zucchero e latte tiepido; aggiungere immediatamente la panna liquida, mescolare e versare il composto nello stampo.

Porre in frigorifero per almeno due ore.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

MIRROR CAMEL

PREPARAZIONE

Q.B. Depositare sul fondo dello stampo uno strato sottile di MIRROR CAMEL e porre in freezer per almeno 30 minuti.

COMPOSIZIONE FINALE

Sformare dallo stampo e decorare a piacere.