

PANNA COTTA ALLA FRAGOLA

DOLCE AL CUCCHIAIO AL GUSTO FRAGOLA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

MISCELA PER PANNA COTTA AROMATIZZATA

INGREDIENTI

PANNA COTTA MIX	g 130
PANNA 35% M.G.	g 500
LATTE 3.5% M.G.	g 500
PASTA AROMATIZZANTE FRAGOLA	g 70

PREPARAZIONE

Portare ad ebollizione il latte, aggiungere PANNA COTTA MIX e mescolare bene con frusta o mixer ad immersione in modo da evitare la formazione di grumi.

Aggiungere la panna fredda (5°C) e miscelare.

Aggiungere JOYPASTE PASTRY FRAGOLA e versare negli stampi in silicone.

Lasciare raffreddare in frigorifero per almeno 4 ore.

COPERTURA E DECORAZIONE

INGREDIENTI

MIRROR FRAGOLA	Q.B.
JOYTOPPING FRAGOLA	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Togliere dagli stampi e decorare la superficie con MIRROR FRAGOLA o JOYTOPPING FRAGOLA.



RICETTA CREATA PER TE DA **FEDERICO VEDANI**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Se desideri ottenere una panna cotta dalla consistenza più soda, utilizza 150g di PANNA COTTA MIX invece di 130g.