



PANNA COTTA AL CIOCCOLATO

DOLCE AL CUCCHIAIO AL GUSTO CIOCCOLATO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



MISCELA PER PANNA COTTA AROMATIZZATA

INGREDIENTI

LILLY CIOCCOLATO FONDENTE

ZUCCHERO A VELO

LATTE 3.5% M.G. - SCALDATO A 40°C

PANNA 35% M.G. - FREDDA

g 250

g 50

g 500

g 500

PREPARAZIONE

Miscelare con una frusta LILLY CIOCCOLATO, zucchero e latte.

Aggiungere la panna, mescolare e versare il composto nello stampo.

Porre in frigorifero per almeno due ore.

COPERTURA E DECORAZIONE

INGREDIENTI

MIRROR CIOCCOLATO

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Sformare le panne cotte e decorare con MIRROR CIOCCOLATO.



RICETTA CREATA PER TE DA **FEDERICO VEDANI**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE