



## PANNA COTTA AL CAMELLO

DOLCE AL CUCCHIAIO AL CAMELLO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### PANNA COTTA

#### INGREDIENTI

PANNA COTTA MIX

PANNA 35% M.G.

LATTE 3.5% M.G.

#### PREPARAZIONE

- g 130 Portare ad ebollizione il latte, aggiungere PANNA COTTA MIX e mescolare bene con  
g 500 frusta o mixer ad immersione in modo da evitare la formazione di grumi.  
g 500 Aggiungere la panna fredda (5°C) e miscelare.

### DECORAZIONE

#### INGREDIENTI

MIRROR CARAMEL

Q.B.

#### COMPOSIZIONE FINALE

Versare la panna cotta negli stampi in acciaio od in silicone e lasciar raffreddare in frigorifero per almeno 4 ore.

Togliere dagli stampi e decorare la superficie con MIRROR CARAMEL.



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.