



PANNA COTTA MASALA CHAI

DOLCI AL PIATTO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PANNA COTTA

INGREDIENTI

PANNA COTTA MIX
LATTE
PANNA 35% M.G.
CHAI TEA
CARDAMOMO

g 65
g 250
g 250
g 4
2-3 semi

PREPARAZIONE

Portare ad ebollizione il latte con il tè e il cardamomo.
Unire e miscelare con una frusta PANNA COTTA MIX e poi la panna.
Filtrare per togliere i semi di cardamomo.

GELIFICATO AL CHAI TEA

INGREDIENTI

ACQUA
CHAI TEA
RIFLEX POWDER NEUTRAL
ZUCCHERO SEMOLATO

g 250
g 2
g 25
g 30

PREPARAZIONE

Portare l'acqua a bollore e fare l'infusione con il tè.
Miscelare lo zucchero con il RIFLEX POWDER NEUTRAL.
Unire le polveri all'infuso filtrato sempre miscelando.
Riportare a leggera ebollizione.

FARCITURA

INGREDIENTI

FRUTTIDOR MANGO

Q.B.

FINITURA

INGREDIENTI

MIRROR TROPICAL - PORTATO A 50-55°C

Q.B.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

CARDAMOMO - SEMI

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Versare la panna cotta in un vasetto riempiendolo per circa 1/3 e far gelificare.

Creare uno strato di FRUTTIDOR MANGO e versare altra panna cotta fino quasi a riempire il vasetto totalmente.

Posizionare il vasetto al centro di un piatto e versare tutto intorno il gelificato al tè.

Terminare il vasetto colando uno strato sottile di MIRROR TROPICAL.

Decorare il tutto con semi di cardamomo.