



# PANNA COTTA FRAGOLA E ANANAS CON CRUMBLE

DOLCI AL CUCCHIAIO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



## PANNA COTTA ALLA FRAGOLA

### INGREDIENTI

PANNA COTTA MIX	g 130-150
PANNA 35% M.G.	g 500
LATTE	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 mescolare.  
Aggiungere JOYPASTE PASTRY FRAGOLA e mescolare

## FARCITURA

### INGREDIENTI

FRUTTIDOR ANANAS	Q.B.
------------------	------

## DECORAZIONE

### INGREDIENTI

GRANELLA DI BISCOTTO	Q.B.
----------------------	------

## COMPOSIZIONE FINALE

Versare la panna cotta alla fragola in bicchieri riempiendoli per circa 1 terzo e lasciare raffreddare in frigorifero per almeno 4 ore.  
Formare uno strato di circa 1 centimetro di FRUTTIDOR ANANAS e decorare la superficie con GRANELLA DI BISCOTTO.