



PANNA COTTA ALLA FRAGOLA

DOLCE AL CUCCHIAIO AL GUSTO FRAGOLA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



MISCELA PER PANNA COTTA AROMATIZZATA

INGREDIENTI

PANNA COTTA MIX

PANNA 35% M.G.

LATTE 3.5% M.G.

PASTA AROMATIZZANTE FRAGOLA

g 130

g 500

g 500

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

JOYTOPPING FRAGOLA

Q.B.

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.