



## 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