



## PANNA COTTA AL CARMELLO

### DOLCE AL CUCCHIAIO AL CARMELLO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### PANNA COTTA

---

##### INGREDIENTI

PANNA COTTA MIX

g 130

PANNA 35% M.G.

g 500

LATTE 3.5% M.G.

g 500

##### 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.

#### DECORAZIONE

---

##### INGREDIENTI

MIRROR CARMEL

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 CARMEL.



## 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.