



## PANNA COTTA ALLA FRUTTA

### DOLCE AL CUCCHIAIO ALLA FRUTTA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### PANNA COTTA CON PUREA DI FRUTTA

##### INGREDIENTI

PANNA COTTA MIX

PANNA 35% M.G.

LATTE 3.5% M.G.

POLPA DI FRUTTA

g 120-130

g 500

g 200

g 300

##### 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 la polpa di frutta e mescolare

##### COMPOSIZIONE FINALE

Versare la crema in stampi di acciaio, in stampi in silicone o in bicchieri di vetro trasparenti e lasciare raffreddare in frigorifero per almeno 4 ore.

Decorare la superficie a piacere.



#### RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE