



## PANNA COTTA FRAGOLA E ANANAS CON CRUMBLE

DOLCI AL CUCCHIAIO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### PANNA COTTA ALLA FRAGOLA

#### INGREDIENTI

PANNA COTTA MIX  
PANNA 35% M.G.  
LATTE  
PASTA AROMATIZZANTE FRAGOLA

g 130-150  
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 miscelare

### 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.

