



PANNA COTTA AL CAFFÈ

DOLCE AL CUCCHIAIO AL GUSTO CAFFÈ

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



MISCELA PANNA COTTA

INGREDIENTI

PANNA COTTA MIX
PANNA 35% M.G.
LATTE 3.5% M.G.
CAFFÈ SOLUBILE

g 140-150
g 500
g 500
g 10

PREPARAZIONE

Portare ad ebollizione il latte, aggiungere Panna Cotta Mix ed il caffè solubile 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.

COMPOSIZIONE FINALE

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

Decorare la superficie a piacere.

RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE