



PANNA COTTA AL CAMELLO

DOLCE AL CUCCHIAIO AL CAMELLO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PANNA COTTA

INGREDIENTI

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

PREPARAZIONE

g 130 Portare ad ebollizione il latte, aggiungere PANNA COTTA MIX e mescolare bene con frusta o
g 500 mixer ad immersione in modo da evitare la formazione di grumi.
g 500 Aggiungere la panna fredda (5°C) e miscelare.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

MIRROR CAMEL

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 CAMEL.

RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI

CIOCOLATIERE 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.