



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 miscelare
Aggiungere la polpa di frutta e miscelare

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