PANNA COTTA ALLA FRUTTA

DOLCE AL CUCCHIAIO ALLA FRUTTA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

PANNA COTTA CON PUREA DI FRUTTA

INGREDIENTI

PANNA COTTA MIX	g 120-130
PANNA 35% M.G.	g 500
LATTE 3.5% M.G.	g 200
POLPA DI FRUTTA	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