



PANNA COTTA LIMONE, ALBICOCHE E ROSMARINO

DOLCE AL BICCHIERE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



RICETTA PANNA COTTA AL LIMONE E ROSMARINO

INGREDIENTI

PANNA COTTA MIX

PANNA 35% M.G.

LATTE

PASTA AROMATIZZANTE LIMONE

ROSMARINO TRITATO

PREPARAZIONE

- g 130 Portare ad ebollizione il latte con il rosmarino, aggiungere PANNA COTTA MIX e mescolare bene con frusta o mixer ad immersione in modo da evitare la formazione di grumi.
- g 500 Aggiungere la panna fredda (5°C) e mescolare.
- g 25 Aggiungere JOYPASTE PASTRY LIMONE, mescolare e versare la crema in bicchierini
- g 5 riempiendoli circa a metà.
- Lasciare raffreddare in frigorifero per almeno 4 ore.

FARCITURA E DECORAZIONE

INGREDIENTI

FRUTTIDOR ALBICOCCA

Q.B.

ROSMARINO - CIUFFO

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Prendere la panna cotta dal frigo e decorare con uno strato di circa 1 centimetro di FRUTTIDOR ALBICOCCA.

Ultimare con un ciuffo di rosmarino fresco e servire.

RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Per avere una panna cotta più consistente, aumentare il dosaggio di PANNA COTTA MIX a g 150.