PANNA COTTA LIMONE, ALBICOCCHE E ROSMARINO

DOLCE AL BICCHIERE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

RICETTA PANNA COTTA AL LIMONE E ROSMARINO

INGREDIENTI

PANNA COTTA MIX	g 130
PANNA 35% M.G.	g 500
LATTE	g 500
PASTA AROMATIZZANTE LIMONE	g 25
ROSMARINO TRITATO	g 5

PREPARAZIONE

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.

Aggiungere la panna fredda (5°C) e miscelare.

Aggiungere JOYPASTE PASTRY LIMONE, miscelare e versare la crema in bicchierini 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.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

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