

## PANNA COTTA FRAGOLA E ANANAS CON CRUMBLE

## **DOLCI AL CUCCHIAIO**

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







## PANNA COTTA ALLA FRAGOLA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
PANNA COTTA MIX  PANNA 35% M.G.  LATTE  PASTA AROMATIZZANTE FRAGOLA	g 130-150 g 500 g 500 g 70	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 JOYPASTE PASTRY FRAGOLA e miscelare
FARCITURA INGREDIENTI FRUTTIDOR ANANAS	Q.B.	
DECORAZIONE INGREDIENTI GRANELLA DI BISCOTTO	Q.B.	

## **COMPOSIZIONE FINALE**

Versare la panna cotta alla fragola in bicchieri riempiendoli per circa 1 terzo e lasciare raffreddare in frigorifero per almeno 4 ore. Formare uno strato di circa 1 centimetro di FRUTTIDOR ANANAS e decorare la superficie con GRANELLA DI BISCOTTO.



