

# PANNA COTTA

## **PANNA COTTA**

#### INGREDIENTI

### LILLY NEUTRO

zucchero a velo latte 3.5% m.g. panna 35% m.g.

## **PREPARAZIONE**

250-300g Miscelare con una frusta LILLY NEUTRO, zucchero e latte tiepido; aggiungere

50g immediatamente la panna liquida, mescolare e versare il composto nello

500g stampo.

500a Porre in frigorifero per almeno due ore.

## **DECORAZIONE**

#### INGREDIENTI

MIRROR CARAMEL

#### PREPARAZIONE

Depositare sul fondo dello stampo uno strato sottile di MIRROR CARAMEL e porre in freezer per almeno 30 minuti.

## **Composizione finale**

Sformare dallo stampo e decorare a piacere.