



PANNA COTTA

🏠 Livello base

DOLCI AL CUCCHIAIO

PANNA COTTA

LILLY NEUTRO

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

250-300g
50g
500g
500g

Miscelare con una frusta LILLY NEUTRO, zucchero e latte tiepido; aggiungere immediatamente la panna liquida, mescolare e versare il composto nello stampo. Porre in frigorifero per almeno due ore.

DECORAZIONE

MIRROR CARAMEL

qb 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.