

PANNA COTTA AL CARAMELLO

Livello base

DOLCE AL CUCCHIAIO AL CARAMELLO

PANNA COTTA

PANNA COTTA MIX	130g	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.
panna 35% m.g.	500g	
latte 3.5% m.g.	500g	

COMPOSIZIONE FINALE

Versare la panna cotta negli stampi in acciaio od in silicone e lasciar raffreddare in frigorifero per almeno 4 ore.
Togliere dagli stampi e decorare la superficie con MIRROR CARAMEL.

irca GROUP
Extraordinary made simple.