



PANNA COTTA AL CAMELLO

👤 Livello base

DOLCE AL CUCCHIAIO AL CAMELLO

PANNA COTTA

PANNA COTTA MIX

panna 35% m.g.
latte 3.5% m.g.

130g
500g
500g

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.

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 CAMEL.