

PANNA COTTA AL CARAMELLO

☐ Livello base

DOLCE AL CUCCHIAIO AL CARAMELLO

PANNA COTTA

INGREDIENTI

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

PREPARAZIONE

130g Portare ad ebollizione il latte, aggiungere PANNA COTTA MIX e mescolare 500g bene con frusta o mixer ad immersione in modo da evitare la formazione di 500g 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 CARAMEL.