



PANNA COTTA TUTTI I GUSTI + 1

chef Livello base

DOLCI AL CUCCIAIO

FROLLA CON AMARETTI

INGREDIENTI

TOP FROLLA

burro 82% m.g. - morbido

tuorlo

biscotto all'amaretto - granella

PREPARAZIONE

500g Miscelare in planetaria con foglia per 5 minuti a bassa velocità tutti gli ingredienti.

75g Lasciare riposare per almeno 2 ore in frigorifero.

75g Stampare dei dischi di 12 cm di diametro e cuocere in forno statico a 180-190°C per 10-12 minuti .

PANNA COTTA

INGREDIENTI

PANNA COTTA MIX

latte

panna 35% m.g.

PREPARAZIONE

130g Far bollire in un pentolino la panna ed il latte.

500g Togliere dal fuoco ed aggiungere PANNA COTTA MIX mescolando bene con frusta in modo da evitare la formazione di grumi.

Versare la crema negli stampi di silicone a cerchio e congelare completamente fino a completo indurimento.

Composizione finale

Disporre il disco di frolla nel centro del piatto e appoggiare il cerchio di panna cotta sopra di essa.

Riempire il centro con 3 diversi FRUTTIDOR e decorare a piacere.