



PANNA COTTA TUTTI I GUSTI

+ 1

👤 Livello base

DOLCI AL CUCCHIAIO

FROLLA CON AMARETTI

TOP FROLLA

burro 82% m.g. - morbido
tuorlo
biscotto all'amaretto - granella

500g
180g
75g
75g

Miscelare in planetaria con foglia per 5 minuti a bassa velocità tutti gli ingredienti.
Lasciare riposare per almeno 2 ore in frigorifero.
Stampare dei dischi di 12 cm di diametro e cuocere in forno statico a 180-190°C per 10-12 minuti .

PANNA COTTA

PANNA COTTA MIX

latte
panna 35% m.g.

130g
500g
500g

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

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.