



PANNA COTTA AL CIOCCOLATO

👤 Livello base

DOLCE AL CUCCHIAIO AL GUSTO CIOCCOLATO

MISCELA PER PANNA COTTA AROMATIZZATA

LILLY CIOCCOLATO FONDENTE
zucchero a velo
latte 3.5% m.g. - scaldato a 40°C
panna 35% m.g. - fredda

250g
50g
500g
500g

Miscelare con una frusta LILLY CIOCCOLATO, zucchero e latte.
Aggiungere la panna, mescolare e versare il composto nello stampo.
Porre in frigorifero per almeno due ore.

COMPOSIZIONE FINALE

Sformare le panne cotte e decorare con MIRROR CIOCCOLATO.