



PANNA COTTA AL CIOCCOLATO

chef Livello base

DOLCE AL CUCCHIAIO AL GUSTO CIOCCOLATO

MISCELA PER PANNA COTTA AROMATIZZATA

INGREDIENTI

LILLY CIOCCOLATO FONDENTE

zucchero a velo

latte 3.5% m.g. - scaldato a 40°C

panna 35% m.g. - fredda

PREPARAZIONE

250g Miscelare con una frusta LILLY CIOCCOLATO, zucchero e latte.

50g Aggiungere la panna, mescolare e versare il composto nello stampo.

500g Porre in frigorifero per almeno due ore.

500g

Composizione finale

Sformare le panne cotte e decorare con MIRROR CIOCCOLATO.