

# PANNA COTTA ALLA FRUTTA

☐ Livello base

DOLCE AL CUCCHIAIO ALLA FRUTTA

### PANNA COTTA CON PUREA DI FRUTTA

#### INGREDIENTI

PANNA COTTA MIX

panna 35% m.g. latte 3.5% m.g. polpa di frutta

#### PREPARAZIONE

120-130g 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

200g grumi.

300a Aggiungere la panna fredda (5°C) e miscelare

Aggiungere la polpa di frutta e miscelare

## **Composizione finale**

Versare la crema in stampi di acciaio, in stampi in silicone o in bicchieri di vetro trasparenti e lasciare raffreddare in frigorifero per almeno 4 ore. Decorare la superficie a piacere.