PANNA COTTA ALLA FRUTTA

Livello base

DOLCE AL CUCCHIAIO ALLA FRUTTA

PANNA COTTA CON PUREA DI FRUTTA

PANNA COTTA MIX	120-130g	Portare ad ebollizione il latte, aggiungere PANNA COTTA MIX e mescolare bene con frusta o mixer ad immersione in modo da evitare la formazione di grumi.
panna 35% m.g.	500g	Aggiungere la panna fredda (5°C) e miscelare
latte 3.5% m.g.	200g	
polpa di frutta	300g	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.