

PANNA COTTA ALLA FRUTTA

🏠 Livello base

DOLCE AL CUCCHIAIO ALLA FRUTTA

PANNA COTTA CON PUREA DI FRUTTA

PANNA COTTA MIX

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

120-130g
500g
200g
300g

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.
Aggiungere la panna fredda (5°C) e mescolare
Aggiungere la polpa di frutta e mescolare

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.