



PANNA COTTA ALLA FRAGOLA

🏠 Livello base

DOLCE AL CUCCHIAIO AL GUSTO FRAGOLA

MISCELA PER PANNA COTTA AROMATIZZATA

PANNA COTTA MIX

panna 35% m.g.

latte 3.5% m.g.

PASTA AROMATIZZANTE FRAGOLA

130 g

500g

500g

70g

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 miscelare.

Aggiungere JOYPASTE PASTRY FRAGOLA e versare negli stampi in silicone.

Lasciare raffreddare in frigorifero per almeno 4 ore.

COMPOSIZIONE FINALE

Togliere dagli stampi e decorare la superficie con MIRROR FRAGOLA o JOYTOPPING FRAGOLA.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.