

PANNA COTTA ALLA FRAGOLA

☐ Livello base

DOLCE AL CUCCHIAIO AL GUSTO FRAGOLA

MISCELA PER PANNA COTTA AROMATIZZATA

INGREDIENTI

PANNA COTTA MIX

panna 35% m.g. latte 3.5% m.g. PASTA AROMATIZZANTE FRAGOLA

PREPARAZIONE

130 g Portare ad ebollizione il latte, aggiungere PANNA COTTA MIX e mescolare500g bene con frusta o mixer ad immersione in modo da evitare la formazione di

500g grumi.

70g 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.