

PANNA COTTA ALLA FRAGOLA

Livello base

DOLCE AL CUCCHIAIO AL GUSTO FRAGOLA

MISCELA PER PANNA COTTA AROMATIZZATA

PANNA COTTA MIX	130 g
panna 35% m.g.	500g
latte 3.5% m.g.	500g
PASTA AROMATIZZANTE FRAGOLA	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.