PANNA COTTA AL CAFFÈ

Livello base

DOLCE AL CUCCHIAIO AL GUSTO CAFFÈ

MISCELA PANNA COTTA

PANNA COTTA MIX	140-150g	Portare ad ebollizione il latte, aggiungere Panna Cotta Mix ed il caffè solubile 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.
panna 35% m.g.	500g	
latte 3.5% m.g.	500g	
caffè solubile	10g	

COMPOSIZIONE FINALE

Versare la crema ottenuta in stampi di acciaio, in stampi in silicone o in bicchieri di vetro trasparenti e lasciar raffreddare in frigorifero per almeno 4 ore.
Decorare la superficie a piacere.