

PANNA COTTA AL CAFFÈ

DOLCE AL CUCCHIAIO AL GUSTO CAFFÈ

MISCELA PANNA COTTA

INGREDIENTI

PANNA COTTA MIX

panna 35% m.g. latte 3.5% m.g. caffè solubile

PREPARAZIONE

140-150g Portare ad ebollizione il latte, aggiungere Panna Cotta Mix ed il caffè solubile

500g e mescolare bene con frusta o mixer ad immersione in modo da evitare la

500g formazione di grumi.

10a Aggiungere la panna fredda (5°C) e miscelare.

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.