

# PANNA COTTA AL CAFFÈ

🏠 Livello base

DOLCE AL CUCCHIAIO AL GUSTO CAFFÈ

## MISCELA PANNA COTTA

### PANNA COTTA MIX

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

140-150g  
500g  
500g  
10g

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.

## 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.