



PANNA COTTA MASALA CHAI

👤 Livello base

DOLCI AL PIATTO

PANNA COTTA

INGREDIENTI

PANNA COTTA MIX

latte

panna 35% m.g.

chai Tea

Cardamomo

PREPARAZIONE

65g Portare ad ebollizione il latte con il tè e il cardamomo.

250g Unire e miscelare con una frusta PANNA COTTA MIX e poi la panna.

250g Filtrare per togliere i semi di cardamomo.

4g

2-3 semi

GELIFICATO AL CHAI TEA

INGREDIENTI

acqua

chai Tea

RIFLEX POWDER NEUTRAL

zucchero semolato

PREPARAZIONE

250g Portare l'acqua a bollore e fare l'infusione con il tè.

2g Miscelare lo zucchero con il RIFLEX POWDER NEUTRAL.

25g Unire le polveri all'infuso filtrato sempre miscelando.

30g Riportare a leggera ebollizione.

Composizione finale

Versare la panna cotta in un vasetto riempiendolo per circa 1/3 e far gelificare.

Creare uno strato di FRUTTIDOR MANGO e versare altra panna cotta fino quasi a riempire il vasetto totalmente.

Posizionare il vasetto al centro di un piatto e versare tutto intorno il gelificato al tè.

Terminare il vasetto colando uno strato sottile di MIRROR TROPICAL.

Decorare il tutto con semi di cardamomo.