

PANNA COTTA MASALA CHAI

Livello base

DOLCI AL PIATTO

PANNA COTTA

PANNA COTTA MIX	65g	Portare ad ebollizione il latte con il tè e il cardamomo.
latte	250g	Unire e miscelare con una frusta PANNA COTTA MIX e poi la panna.
panna 35% m.g.	250g	Filtrare per togliere i semi di cardamomo.
chai Tea	4g	
Cardamomo	2-3 semi	

GELIFICATO AL CHAI TEA

acqua	250g	Portare l'acqua a bollore e fare l'infusione con il tè.
chai Tea	2g	Miscelare lo zucchero con il RIFLEX POWDER NEUTRAL.
RIFLEX POWDER NEUTRAL	25g	Unire le polveri all'infuso filtrato sempre miscelando.
zucchero semolato	30g	Riportare a leggera ebollizione.

COMPOSIZIONE FINALE

Versare la panna cotta in un vasetto riempendolo 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.

irca GROUP
Extraordinary made simple.