



PANNA COTTA MASALA CHAI

chef 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 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.