



PANNA COTTA MASALA CHAI

🏠 Livello base

DOLCI AL PIATTO

PANNA COTTA

PANNA COTTA MIX

latte
panna 35% m.g.
chai Tea
Cardamomo

65g
250g
250g
4g
2-3 semi

Portare ad ebollizione il latte con il tè e il cardamomo.
Unire e miscelare con una frusta PANNA COTTA MIX e poi la panna.
Filtrare per togliere i semi di cardamomo.

GELIFICATO AL CHAI TEA

acqua
chai Tea
RIFLEX POWDER NEUTRAL
zucchero semolato

250g
2g
25g
30g

Portare l'acqua a bollore e fare l'infusione con il tè.
Miscelare lo zucchero con il RIFLEX POWDER NEUTRAL.
Unire le polveri all'infuso filtrato sempre miscelando.
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.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.