

PANNA COTTA FRAGOLA E ANANAS CON CRUMBLE

Livello base

DOLCI AL CUCCHIAIO

PANNA COTTA ALLA FRAGOLA

PANNA COTTA MIX	130-150g
panna 35% m.g.	500g
latte	500g
PASTA AROMATIZZANTE FRAGOLA	70g

Portare ad ebollizione il latte, aggiungere PANNA COTTA MIX 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.
Aggiungere JOYPASTE PASTRY FRAGOLA e miscelare

COMPOSIZIONE FINALE

Versare la panna cotta alla fragola in bicchieri riempiendoli per circa 1 terzo e lasciare raffreddare in frigorifero per almeno 4 ore.
Formare uno strato di circa 1 centimetro di FRUTTIDOR ANANAS e decorare la superficie con GRANELLA DI BISCOTTO.

irca GROUP
Extraordinary made simple.