



# PANNA COTTA FRAGOLA E ANANAS CON CRUMBLE

👤 Livello base

DOLCI AL CUCCHIAIO

## PANNA COTTA ALLA FRAGOLA

### PANNA COTTA MIX

panna 35% m.g.

latte

PASTA AROMATIZZANTE FRAGOLA

130-150g

500g

500g

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 mescolare.

Aggiungere JOYPASTE PASTRY FRAGOLA e mescolare

## 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.