

PANNA COTTA FRAGOLA E ANANAS CON CRUMBLE

PANNA COTTA ALLA FRAGOLA

INGREDIENTI

PANNA COTTA MIX

panna 35% m.g.

latte

PASTA AROMATIZZANTE FRAGOLA

PREPARAZIONE

130-150g Portare ad ebollizione il latte, aggiungere PANNA COTTA MIX e mescolare

500g bene con frusta o mixer ad immersione in modo da evitare la formazione di

500g grumi.

70a 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 l'terzo e lasciare raffreddare in frigorifero per almeno 4 ore. Formare uno strato di circa l'centimetro di FRUTTIDOR ANANAS e decorare la superficie con GRANELLA DI BISCOTTO.