PANNA COTTA AL CARAMELLO

DOLCE AL CUCCHIAIO AL CARAMELLO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

PANNA COTTA

INGREDIENTI

PANNA COTTA MIX	g 130
PANNA 35% M.G.	g 500
LATTE 3.5% M.G.	g 500

PREPARAZIONE

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.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

MIRROR CARAMEL	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Versare la panna cotta negli stampi in acciaio od in silicone e lasciar raffreddare in frigorifero per almeno 4 ore.

Togliere dagli stampi e decorare la superficie con MIRROR CARAMEL.

RICETTA CREATA PER TE DA **FEDERICO VEDANI**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Se desideri ottenere una panna cotta dalla consistenza più soda, utilizza 150g di PANNA COTTA MIX invece di 130g.