PANNA COTTA FRAGOLA E ANANAS CON CRUMBLE

DOLCI AL CUCCHIAIO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

PANNA COTTA ALLA FRAGOLA

INGREDIENTI

PANNA COTTA MIX	g 130-150
PANNA 35% M.G.	g 500
LATTE	g 500
PASTA AROMATIZZANTE FRAGOLA	g 70

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.

Aggiungere JOYPASTE PASTRY FRAGOLA e miscelare

FARCITURA

INGREDIENTI

FRUTTIDOR ANANAS	Q.B.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

GRANELLA DI BISCOTTO	Q.B.

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.