

PANNA COTTA ALLA FRAGOLA

DOLCE AL CUCCHIAIO AL GUSTO FRAGOLA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







MISCELA PER PANNA COTTA AROMATIZZATA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
PANNA COTTA MIX	g 130	Portare ad ebollizione il latte, aggiungere PANNA COTTA MIX e mescolare bene con frusta o mixer
PANNA 35% M.G.	g 500	ad immersione in modo da evitare la formazione di grumi.
LATTE 3.5% M.G.	g 500	Aggiungere la panna fredda (5°C) e miscelare.
PASTA AROMATIZZANTE FRAGOLA	g 70	Aggiungere JOYPASTE PASTRY FRAGOLA e versare negli stampi in silicone.
		Lasciare raffreddare in frigorifero per almeno 4 ore.
PANNA 35% M.G. LATTE 3.5% M.G.	g 500 g 500	ad immersione in modo da evitare la formazione di grumi. Aggiungere la panna fredda (5°C) e miscelare. Aggiungere JOYPASTE PASTRY FRAGOLA e versare negli stampi in silicone.

COPERTURA E DECORAZIONE

INGREDIENTI

MIRROR FRAGOLA	Q.B
JOYTOPPING FRAGOLA	Q.B

COMPOSIZIONE FINALE

Togliere dagli stampi e decorare la superficie con MIRROR FRAGOLA o JOYTOPPING FRAGOLA.





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.

