

PANNA COTTA TUTTI I GUSTI + 1

DOLCI AL CUCCHIAIO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ





FROLLA CON AMARETTI

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
TOP FROLLA	g 500	Miscelare in planetaria con foglia per 5 minuti a bassa velocità tutti gli ingredienti.
BURRO 82% M.G MORBIDO	g 180	Lasciare riposare per almeno 2 ore in frigorifero.
TUORLO	g 75	Stampare dei dischi di 12 cm di diametro e cuocere in forno statico a 180-190°C per 10-12
BISCOTTO ALL'AMARETTO - GRANELLA	g 75	minuti .

PANNA COTTA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
PANNA COTTA MIX	g 130	Far bollire in un pentolino la panna ed il latte.
LATTE	g 500	Togliere dal fuoco ed aggiungere PANNA COTTA MIX mescolando bene con frusta in modo da
PANNA 35% M.G.	g 500	evitare la formazione di grumi.
		Versare la crema negli stampi di silicone a cerchio e congelare completamente fino a completo
		indurimento.

COMPOSIZIONE FINALE

Disporre il disco di frolla nel centro del piatto e appoggiare il cerchio di panna cotta sopra di essa.

Riempire il centro con 3 diversi FRUTTIDOR e decorare a piacere.



