



PANNA COTTA

DOLCI AL CUCCHIAIO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PANNA COTTA

INGREDIENTI

LILLY NEUTRO	g 250-300
ZUCCHERO A VELO	g 50
LATTE 3.5% M.G.	g 500
PANNA 35% M.G.	g 500

PREPARAZIONE

Miscelare con una frusta LILLY NEUTRO, zucchero e latte tiepido; aggiungere immediatamente la panna liquida, mescolare e versare il composto nello stampo. Porre in frigorifero per almeno due ore.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

MIRROR CARAMEL	qb
----------------	----

PREPARAZIONE

Depositare sul fondo dello stampo uno strato sottile di MIRROR CARAMEL e porre in freezer per almeno 30 minuti.

COMPOSIZIONE FINALE

Sformare dallo stampo e decorare a piacere.