

**irca****Linea Horeca****PANNA COTTA MIX**

Panna Cotta al caramello

PANNA COTTA MIX	g 130*
Panna fresca	g 500
Latte	g 500

* 150 g per una maggior consistenza.

Far bollire in un pentolino la panna ed il latte.

Togliere dal fuoco ed aggiungere PANNA COTTA MIX mescolando bene con frusta in modo da evitare la formazione di grumi.

Versare la crema 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.

AVVERTENZE: per un prodotto ancor più gustoso è possibile realizzare la Panna Cotta solo con panna fresca (PANNA COTTA MIX 130 g - panna 1000 g.)