

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

Panna Cotta alla fragola

| | |
|-----------------|--------|
| 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 in bicchieri di vetro trasparenti riempiendoli per 3/4 e lasciar raffreddare in frigorifero per almeno 4 ore.

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).**- Ripieno alla fragola gelificato:**

Polpa di fragola g 250

Acqua g 25

LILLY NEUTRO g 50

Miscelare l'acqua con la polpa di fragola; scaldare la miscela a 45-50°C e successivamente aggiungere LILLY NEUTRO, miscelando con frusta.

Versare 1 cm circa di miscela ottenuta nei bicchieri pieni di Panna Cotta ormai gelificata. Porre in frigorifero per almeno un ora e servire.

AVVERENZE:**- regolare la quantità d'acqua in funzione della fluidità della polpa di frutta: più**

fluida è la polpa, meno acqua bisognerà aggiungere.

- aggiungere zucchero a velo qualora lo si ritenesse necessario.