

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

Panna Cotta alla frutta

PANNA COTTA MIX	g 120-130
Panna fresca	g 500
Latte	g 200
Polpa di frutta (fresca o congelata)	g 300

Far bollire in un pentolino la panna ed il latte. Togliere dal fuoco aggiungere la polpa di frutta, miscelare e successivamente aggiungere PANNA COTTA MIX mescolando bene con frusta in modo da evitare la formazione di grumi.

Versare la crema in stampi di acciaio, in stampi in silicone od in bicchieri di vetro trasparenti e lasciare raffreddare in frigorifero per almeno 4 ore. Decorare la superficie a piacere.