

Panna cotta



Miscela in polvere per la preparazione del classico Dessert Panna Cotta

Caratteristiche e vantaggi

- Semplicità d'uso
- Evita i passaggi tradizionali: (scioglimento e filtraggio gelatina)
- Qualità costante
- Ottimo gusto

Confezione :

Sacchetto da 2,5 Kg in cartoncino da 5 Kg.

Conservazione :

12 mesi dalla data di produzione a 18° C-24° C

Ricetta base

PANNA COTTA	150 g
Latte	400 g
Panna fresca liquida	400 g

Mescolare latte e panna e portare ad ebollizione.
Aggiungervi SUCREA PANNA COTTA e mescolare nuovamente.
Colare la miscela negli stampi e lasciar raffreddare. Quando fredda, sformare e guarnire con DELIFRUIT FRUTTI DI BOSCO.



Distributore esclusivo per l'Italia

KOMPLET ITALIA Srl

Via E. Fermi, 24050 Grassobbio (BG)

Tel. 035.42.42.742, Fax 035.42.42.744

e-mail: info@kompletitalia.it

website: www.kompletitalia.it

Dawn[®]

Bakery success starts here.™