



FLAN ALLA PANNA

OVOCREM	400 g
Acqua	600 g
Panna liquida	500 g

Modalità d'impiego:

Mescolare **OVOCREM** e acqua in planetaria con frusta alla media velocità fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Aggiungere la panna e mescolare per un ulteriore minuto. In tortiera foderata di pasta frolla, colare la crema arrivando a un terzo dal bordo.

Cottura: Statico 180°- 190°C per 30-40 minuti circa.

Quando fredda, gelatinare con **BELNAP NEUTRAL**, decorare a piacere con **DELIFRUIT FRUTTI DI BOSCO** e spolverare con **DOLCEDEKOR**.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!