



Panna Cotta

Miscela in polvere per la preparazione del classico dessert Panna Cotta.



Caratteristiche e Vantaggi

- Semplicità d'uso.
- Evita i passaggi tradizionali di scioglimento e filtraggio della gelatina.
- Qualità costante.
- Ottimo gusto.

Confezione

2 sacchetti da 2,5 kg = cartone da 5 kg

Ricetta base

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

Mescolare e portare ad ebollizione il latte e la panna fresca.

Aggiungere **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

SEMILAVORATI E MATERIE PRIME PER PANETTERIE, PASTICCERIE, GELATERIE ED HO.RE.CA.



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

