PANNA COTTA AL CIOCCOLATO

DOLCE AL CUCCHIAIO AL GUSTO CIOCCOLATO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

MISCELA PER PANNA COTTA AROMATIZZATA

INGREDIENTI

LILLY CIOCCOLATO FONDENTE	g 250
ZUCCHERO A VELO	g 50
LATTE 3.5% M.G. - SCALDATO A 40°C	g 500
PANNA 35% M.G. - FREDDA	g 500

PREPARAZIONE

Miscelare con una frusta LILLY CIOCCOLATO, zucchero e latte.

Aggiungere la panna, mescolare e versare il composto nello stampo.

Porre in frigorifero per almeno due ore.

COPERTURA E DECORAZIONE

INGREDIENTI

MIRROR CIOCCOLATO	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Sformare le panne cotte e decorare con MIRROR CIOCCOLATO.

RICETTA CREATA PER TE DA **FEDERICO VEDANI**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE