

DOLCE AL PIATTO CON PANNA COTTA



Base javanaise al cocco (dose per teglia 60x40):

100 g **OVOSIL**
650 g acqua
550 g zucchero
250 g farina di mandorle + 300g farina di cocco
150 g farina debole

Montare i primi 3 ingredienti fino ad ottenere una massa ben ferma, aggiungere i restanti ingredienti ed amalgamare. Stendere il composto ottenuto e cuocere a 180°C per 20-25min. ca. Una volta raffreddato tagliare a cubetti.

Panna cotta:

400 g **PREPARATO PER PANNA COTTA**
1l latte
1l panna

Stemperare il contenuto della busta nel latte, unito alla panna. Portare ad ebollizione mescolando. Versare negli stampi e abbattere.

Gelée frutti rossi:

150 g **ALASKA EX. NEUTRO**
500 g **CONFRUTTI NATUR FRUTTI ROSSI**

Sciogliere l'Alaska Ex. Neutro all'interno dei Confrutti Natur (riscaldati a circa 40°C), versare nello stampo e abbattere. Tagliare della misura desiderata.

Decorazione:

q.b. **CRISTALINE NEUTRO**

Comporre il dolce a piacere e decorare con frutta fresca e qualche goccia di Cristaline Neutro.