

DOLCE AL PIATTO DI SAN VALENTINO



Ricetta per 65 porzioni da 90 g circa cad.

GELÉE AL LAMPONE

1000 g **FRUIT PURÉE LAMPONE CAPFRUIT**

180 g **ALASKA EX. NEUTRO**

Aggiungere Alaska nel Fruit Purée e mescolare per bene.

PANNA COTTA

1000 g **MIX PANNA COTTA**

2000 g panna

3000 g latte

Stemperare il mix nel latte unito alla panna, portare ad ebollizione mescolando. Versare negli stampi e lasciar raffreddare in frigorifero fino al raggiungimento della consistenza.

COMPOSIZIONE

Versare uno strato di gelée negli stampi di silicone e abbattere. Una volta pronta la gelée, versare anche la panna cotta e abbattere. Impiattare e decorare a piacere.