



## PANNA COTTA LIMONE, ALBICOCCHE E ROSMARINO

DOLCE AL BICCHIERE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### RICETTA PANNA COTTA AL LIMONE E ROSMARINO

#### INGREDIENTI

PANNA COTTA MIX  
PANNA 35% M.G.  
LATTE  
PASTA AROMATIZZANTE LIMONE  
ROSMARINO TRITATO

g 130  
g 500  
g 500  
g 25  
g 5

#### PREPARAZIONE

Portare ad ebollizione il latte con il rosmarino, aggiungere PANNA COTTA MIX e mescolare bene con frusta o mixer ad immersione in modo da evitare la formazione di grumi.

Aggiungere la panna fredda (5°C) e miscelare.

Aggiungere JOYPASTE PASTRY LIMONE, miscelare e versare la crema in bicchierini riempiendoli circa a metà.

Lasciare raffreddare in frigorifero per almeno 4 ore.

### FARCITURA E DECORAZIONE

#### INGREDIENTI

FRUTTIDOR ALBICOCCA  
ROSMARINO - CIUFFO

Q.B.  
Q.B.

#### COMPOSIZIONE FINALE

Prendere la panna cotta dal frigo e decorare con uno strato di circa 1 centimetro di FRUTTIDOR ALBICOCCA.

Ultimare con un ciuffo di rosmarino fresco e servire.



## RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE

### I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Per avere una panna cotta piu consistente, aumentare il dosaggio di PANNA COTTA MIX a g 150.